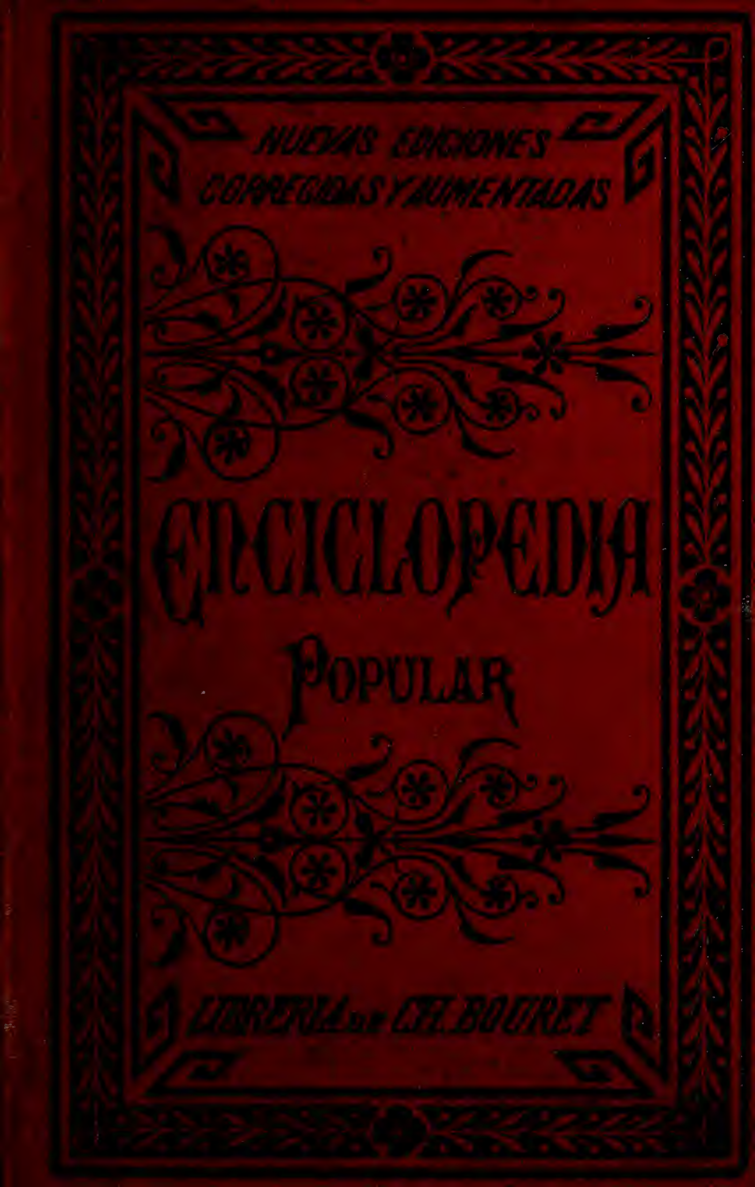

NUEVAS EDICIONES
CORREGIDAS Y AUMENTADAS
ENCICLOPEDIA
POPULAR
LIBRERIA DE CH. BOURET


22102381542

MANUAL

DEL

CONFITERO Y PASTELERO.

NUEVO MANUAL

DEL

CONFITERO Y PASTELERO

Ó SEA

Tratado completo para fabricar
toda clase de bizcochos, almíbares, caramelos,
bollos, jarabes, compotas, conservas, cremas, helados,
frutas confitadas, pastillas, huevos,
grajeas, flanes, mermeladas, mazapanes, etc., etc.

EDICIÓN MUY AUMENTADA,
CON TODOS LOS RECIENTES INVENTOS EFECTUADOS
EN DULCERÍA

OBRA DE

D. CEFERINO NORIEGA,

CONFITERO



LIBRERÍA DE CH. BOURET

PARÍS | MÉJICO
23, RUE VISCONTI, 23 | 14, CINCO DE MAYO, 14

1887

DOS PALABRAS AL LECTOR.

¿Cuáles son los productos especiales del Confitero, Pastelero y Repostero? Esta fué la pregunta que nos hicimos á nosotros mismos, cuando, encargados de escribir el presente Manual, comenzamos á desempeñar nuestro cometido: la respuesta, facilísima en teoría, es muy difícil, si no imposible, en la práctica.

Con efecto; además de la gradacion necesaria que existe entre el arte culinario, la repostería, confitería y pastelería, y que casi las confunde en sus límites, ha habido por parte de los que ejercen estos diferentes artes una mutua intromision de atribuciones, que hace hoy problemática la delimitacion de cada uno de ellos. El pastelero no recurre á una oficina de confitería para procurarse las compotas, mermeladas, conservas, jaleas, etc., que ha me-

nester para su uso. El confitero, por su parte, se creeria menoscabado en sus intereses, herido en su suficiencia, si fuese á impetrar el socorro de un repostero para la preparacion de cremas, jaletinas, etc. Uno y otro se sentirian humillados si no pudiesen ofrecer á sus parroquianos los delicados sorbetes de melocoton, nardo.....

Y no se crea que nos excluimos del número. Nuestro amor propio no sufriria jamás que una demanda análoga, hecha en nuestro establecimiento por uno de nuestros clientes, recibiera por respuesta un *no tenemos*, y con mayor razon un *no sabemos hacerlo*.

Convencidos por propia experiencia de la necesidad de esta mutua intromision de atribuciones; deseando satisfacer el deseo de los que á estos dos ramos se dedican, juntamente que el de presentar á nuestros cólegas una recopilacion metódica de todas las preparaciones que hacen su diaria ocupacion, hemos reunido en este volúmen las recetas mas escogidas de las producciones de Confitería. Repostería y Pastelería, siguiendo los procedimientos mas modernos en cada una de ellas.

Por esta razon, verán nuestros lectores, y acaso lo verán algunos con pena, que hemos contrariado los métodos hasta ahora seguidos, ora por rutina caprichosa, ora por no saber otros.

Teniendo á la vista el objeto primordial, que era el formar un buen método teórico-práctico de Confitería y Pastelería, hemos dedicado nuestra atencion á la exacta descripcion de las diferentes operaciones que cada producto exige, y las proporciones de las materias componentes; que no se busque pues un tratado de retórica ó modelos de elocuencia: la materia no se presta á ello, y además somos Confiteros y no literatos. Hemos tratado de ser inteligibles, y nada mas.

Si lo hemos conseguido, y si nuestro trabajo es de alguna utilidad, lo juzgarán nuestros lectores. Su fallo, si es favorable, satisfará todas nuestras pretensiones.

El Autor.

PRIMERA PARTE.

CONFITERÍA.

MANUAL

DEL CONFITERO Y PASTELERO.

PRELIMINARES.

SECCION PRIMERA.

ALMANAQUE DEL CONFITERO.

Cada una de las estaciones del año, cada uno de los meses que estas comprenden, presenta al confitero una clase de trabajo. Reunirlos todos, presentarlos en globo pero bajo un punto de vista sistemático, es el objeto del presente artículo, que hemos creido deber colocar al frente de nuestra obra, por ser el que primero debe leer una persona que se dedique ó ejerza este arte, ó una quo desee practicarlo por aficion y en su casa.

No creemos que debamos detenernos en justificar una utilidad harto notoria. Pasaremos en consecuencia á tratar de las manipulaciones de cada mes.

Enero. La aridez, la muerte, parece dominar á la naturaleza toda : ni una flor, ni una fruta; pasó la Navidad,

pasaron los turrones, las jaleas, y la ruidosa alegría que festeja el aniversario del nacimiento del Redentor, y con ellos las fiestas de familia, los regalos de gratitud, de amistad ó de interés. ¿Qué hará, pues, el confitero cuando cosa alguna le estimula, cuando producto alguno viene á presentarle ocasion en que mostrar su suficiencia y su buen gusto? — ¿Qué hará? No le falta tarea, y acaso los treinta y un dias del vetusto anciano no sean bastantes para todo. — Tiene delante de sí las grajeas, los mazapanes, las pastillas, los jarabes, que habrán de pedirle en abundancia el que no duerme porque una tos pertinaz se lo impide, ó el que busca un alivio á su pecho resentido en los pectorales de líquen ó de amapolas; además los azúcares cristalizados, los caramelos, el malvabisco, las muselinas, no dejarán de darle ocupacion aun para el mes de

Febrero, en el cual los dátiles, las azufaifas, vendrán á aumentar el número de los que esperan, no impacientes sino resignados, les toque su turno de ser convertidos en dulce.

Marzo llega al fin; con él renace la naturaleza; los campos comienzan á ostentar la riqueza de sus céspedes, y á ofrecer una morada de verdura á la perfumada y modesta violeta. No vivirás mucho tiempo en tu retiro, pobre flor! en el laboratorio de algun confitero se echará de menos tu presencia, y habrá cajas, redomas, compoteras y tarros que esperen tu venida para llenarse de pastas, jarabe, compotas y conservas. Pero no eres tú sola, la que habrá de sufrir tan prematura muerte: el albérchigo, el alelí junquillo, la peonía, la valeriana y otros mil, se ve-

rán despojados de sus flores; y si en esto puede encontrar alivio tu quebranto, en

Abril verás, — no, porque no existes, — seguirán tu misma suerte otras flores que, mas tímidas á los rigores del invierno, ó menos galantes que tú, no han desplegado sus pétalos hasta este mes.

Mayo se presenta; y la angélica, las rosas, los albaricoques, las almendras verdes, vienen á sumergirse en los peroles del confitero, ó á ser deshechos bajo la maja de nogal de su mortero de mármol.

Junio y *Julio* traen á porfía las flores y las frutas, y el confitero, deseoso de mostrar su habilidad, sacando partido de todo, pone en compota ó mermelada las primeras frutas, dejando para confitar las mas sazonadas: el azahar, los claveles, el romero, las fresas, las frambuesas, le darán harto que hacer en 61 dias.

Agosto y *Setiembre* tampoco lo dejarán descansar, si quiere aprovechar las nueces verdes, las ciruelas, las peras, los melocotones, los mirabeles, los higos, las moras, las manzanas......

Octubre se presenta, y comienza á despojarse el campo de su verdor, los árboles de su fruto, y á mostrarse la naturaleza algo avara para el confitero: le presenta raices, tallos, plantas que caminan á la muerte, y las pepitas de las frutas de que ya se sirvió. Pero aun hay uvas; en

Noviembre vendrán las avellanas, las nueces, los membrillos, las castañas, y darán ocupacion en compotas, jaleas, peradas, etc. para que, cuando llegue

Diciembre, con sus fiestas, su alborozo, el ruido de

sus panderos, y zambombas, y carrañacas, no esté el laboratorio embarazado; porque los hojaldres, turrones, alfajores, ramilletes, saldrán por docenas, por arrobas, por cajas; pues nadie, ni aun el mas pobre, deja de festejar en el mundo el nacimiento de ese tierno Niño que no tuvo un pañal en que envolverse.

No hay pues un momento de descanso para el activo y laborioso confitero, si, contento de su arte, ejerciéndolo con gusto, y queriendo sacar honra y provecho de él, se esmera en ejecutar bien, y con el deseo de complacer á sus clientes, las preparaciones cuyos detalles vamos á dar.

SECCION SEGUNDA.

DESCRIPCION DE LAS PARTES DE QUE SE COMPONE UN OBRADOR DE CONFITERÍA, Y DE LAS VASIJAS Y ÚTILES NECESARIOS EN ÉL.

Las partes de que se compone un obrador de confitería, son: el obrador propiamente dicho, las calderas, la estufa y el almacen.

Lo que llamamos obrador propiamente dicho, es el compartimiento en que se ejecutan todas las operaciones que no tienen especial relacion con los demás que hemos indicado, y de que hablaremos á su tiempo. Debe ser espacioso, ventilado, y tener buena luz, aunque esta circunstancia es necesaria tambien en la pieza donde se hallen las calderas. En él deben estar colocadas por órden todas las vasijas y útiles del laboratorio, á fin de poder encontrarlos en el momento necesario, sin perder tiempo en

buscarlos. Excusado es decir, que tanto por aseo como por economía, esos útiles deben limpiarse en el momento en que dejan de servir

ESTUFA.

Es un cuartito pequeño, cuadrado, de seis á ocho piés por cada frente, con puerta que ajuste perfectamente.

En su centro hay una hornilla donde se coloca el fuego, en la cantidad que se juzga necesaria para obtener el grado de calor que se desea segun el objeto ú objetos que se han de secar.

Al rededor, en sus paredes, se clavan viguetas de unos dos piés de largo, distantes diez ó doce pulgadas unas de otras, sobre las cuales se ponen tablas que sirven para sostener los tamices ú otros objetos en que se contienen las preparaciones que hayan de secarse.

Tambien pueden sustituirse las tablas con listones de un par de pulgadas de ancho, y distantes entre sí el doble de su anchura.

CALDERAS.

Denominamos así al compartimiento en que se hallan las vasijas llamadas de este modo, y los hornos.

Las calderas deben ser dos, hechas de cobre, y unidas sus piezas ú hojas con clavos del mismo metal. — Una sirve para clarificar los azúcares; la otra para cocer los ya clarificados.

Se hallan colocadas, una al lado de otra, en un macizo de mampostería que las reviste por todas partes menos por el fondo. Este macizo debe tener un medio pié de alto

menos que las calderas, y dejar entre el fondo de estas y el pavimento un espacio de tres piés : uno y medio ó dos para la hornilla , y lo restante para cenicero.

Las hornillas deben tener un conducto que comunique con la campana, bajo la cual están colocadas las calderas, para dar salida al gas del carbon.

A la caldera de clarificar se le adaptan uno, ó dos bordes ó adiciones, á fin de evitar que las espumas se viertan. No obstante que estos bordes ajustan perfectamente al interior de la caldera, debe rellenarse el espacio que queda por fuera entre la caldera y un borde, ó entre los dos bordes, con objeto de impedir el rezumamiento del almíbar.

Detrás de las calderas, y en el espacio que las separa, hay un receptáculo triangular llamado *embudo* ó *espumero*, de plomo ó mejor de cobre, donde se depositan las espumas que se retiran de la clarificacion.

Hornos. Un laboratorio de confitería en donde no escasee el trabajo debe tener dos hornos de mediana dimension. Algunos, por falta de local ó por economía mal entendida, tienen solo uno, y esto es perjudicial cuando en los momentos de premura es necesario cocer á un tiempo mismo cosas que necesitan diversos grados de calor. Solo necesitamos decir, respecto á su construccion, que estos hornos deben tener la abertura ó boca ancha.

ÚTILES.

Los que se necesitan en una confitería son de cobre, de hierro, de hojalata, de porcelana, de barro, tela, mármol, etc.

Hablaremos de ellos y sus aplicaciones por órden alfabético.

Barreños. Vasijas de barro comun vidriado, para el lavado de las frutas, infusiones, cristalizaciones.

Botes. De cristal y vidrio para la conservacion de flores, frutas, esencias, pastas, etc.

Cajas. Para guardar grajeas, frutas en seco, almendras, y otras cosas análogas. Deben ser de madera y estar revestidas de papel interiormente.

Cazos. Debe haberlos de cobre y de plata. Estos últimos para el cocimiento de los azúcares en cuya composicion entre algun componente ácido, á fin de prevenir la oxidacion que tendria lugar en los de cobre. — Todos deben estar provistos de un pico con objeto de poder colar por ellos las pastillas á la gota, macarrones, etc.

Algunos deben estar divididos en su centro por una lengüeta, ó dos, del mismo metal de que están formados, á fin de poder derretir en ellos azúcares de colores ó aromas diferentes, y poderlos reunir en el momento de la preparacion. — Estos cazos son aplicables especialmente á la elaboracion de las pastillas á la gota.

Todos ellos deben tener un tamaño capaz de adaptarse al hornillo de que hablaremos en su lugar.

Canastas. Se necesitan de todos tamaños y profundidad, y de diverso grueso los mimbres, pero siempre proporcionados á su forma y extension. Su aplicacion es varia y grande.

Cedazos. Los de confitería son regularmente de crin, y deben ser mas ó menos tupidos segun las materias que por ellos hayan de pasarse.

Espátulas. Debe haberlas de hueso, marfil, cobre, plata, hierro y madera; su tamaño y la aplicacion de las de cada materia depende del servicio á que se las aplica. Las preparaciones ácidas y que están coloradas con jugos vegetales, requieren las de madera.

Espumaderas. Deben ser de hojalata, plata y cobre; solo la de plata debe servir para las manipulaciones acídulas.

Harneros. Su tamaño varía segun lo que haya de cribarse; su materia es indiferente, aunque son mejores los de cuero y alambre.

Hornillo. Debe ser portátil, de hierro, y proporcionado al diámetro de los cazos á fin de que puedan adaptarse estos á su boca. Ha de estar provisto de una horquilla en que pueda apoyarse el cabo ó mango de un cazo en tanto que se opera con otro.

Mangas. Dos clases de mangas son necesarias en confitería: unas de fieltro; otras de lienzo. Las de fieltro deben ser de diferentes tamaños para poder colar todas las cantidades necesarias; las de lienzo, unas son dobles y otras sencillas, unas mas tupidas y otras menos.

Todas tienen la forma de un *cono*, y están guarnecidas por su boca de una serie de presillas dobles, formadas con cinta de hilo, por las cuales se hace pasar un círculo de hierro discontinuo, el cual termina en un mango de igual materia, que forma ángulo recto con él, y cuyo destino es sujetarlo á dos armellas clavadas en la pared, con objeto de sostener la manga perpendicularmente sobre la vasija ó receptáculo donde debe caer el líquido que se pasa.

Mesas. Varias son las que pueden necesitarse en un obrador de confitería; pero solo hablaremos de una cuya cubierta ó tablamento debe ser una hoja de mármol perfectamente pulimentada, cuya aplicacion es el amasado y corte de las pastas, y el colado de las pastillas.

Moldes. Los caramelos, los bombones, las pastas, y otras varias preparaciones exigen el empleo de moldes.

Los mas esenciales son : el de abrillantar, compuesto interiormente de seis órdenes de rejillas, formadas de alambres, espaciados de cuatro ó cinco líneas : este molde forma una pirámide truncada, cuya base tenga de diez á doce pulgadas de frente, y la seccion de siete á ocho. Está revestido exteriormente de hojalata : otros lo forman solo de rejillas, y lo hacen cuadrilongo.

Morteros. De bronce y de mármol deben ser los de una confitería. El primero, con mano ó majador del mismo metal, se emplea para la trituracion de materias duras ó que deban estar muy pulverizadas, como raices, azúcar, canela, etc. : en este último caso se cubre la boca con una manga de cuero ó tela tupida, perfectamente sujeta á la parte inferior del borde y al majador, para impedir que la materia que se tritura ó pulveriza se esparza por el aire.

Los de mármol, que son de diversos tamaños, sirven para la mezcla de otras materias no vidriosas, y la incorporacion de jugos y pastas. Los majadores de estos deben ser de madera dura, como encina ó nogal.

Pesos y *medidas.* El confitero debe tener las legales de su país con todas sus subdivisiones y múltiplos, á fin de poder tomar con exactitud las cantidades que ha menes-

ter para las preparaciones. Como en algunas de ellas estas cantidades deben ser de tal modo exactas, que su alteracion pudiera ocasionar graves resultados, procurará que la balanza de que se sirva para pesar estas cantidades mínimas, y las pesas, sean de una rigurosa exactitud estas, y de una extrema sensibilidad aquella.

Para los pesos al por mayor debe servirse de uno de los pesos llamados *de cruz.*

Peroles. Plata y cobre deben ser la materia de que estén formados los peroles. Los de plata para la coccion de materias ácidas, á fin de evitar la descomposicion de ellas y la oxidacion de la vasija; los de cobre para las no ácidas, aunque tambien deben usarse los de aljófar, sobre todo para las preparaciones de huevo.

Merece entre los peroles una especial mencion, el que sirve para llenar y alisar las grajeas. Debe ser de aljófar; su fondo ha de ser un poco cóncavo, pero deberá formar ángulo recto con las paredes. En la parte superior de estas habrá dos asas ó anillos á los cuales se adaptan los ganchos de hierro en que terminan dos cuerdas, pendientes cada una de un extremo del balancin, que está pendiente del techo á suficiente distancia para poder mover el perol en todas direcciones. Estos movimientos se imprimen al perol con facilidad, mediante un asa grande clavada en el centro de su fondo, pero de manera que el remache de sus clavos no forme hoyo ni prominencia alguna en la parte interior, pues esto haria que las grajeas perdiesen su tersura, y las daria protuberancias difíciles de remediar: además, las cargas se agarrarian á esas desigualdades, y se emplearia mucho tiempo en limpiarlas.

Tamices. Así se llaman los cedazos cuya tela es espesa y hecha de seda. Uno solo nos ocupará, y es el llamado *tambor.* Compónese de tres tamices que encajan unos en otros : el de arriba y el de abajo tienen un pergamino en vez de tela. Su aplicacion es, pasar los polvos muy finos, como canela, clavo, etc., sin que haya desperdicio, pues su extrema tenuidad los extenderia por el aire.

Tarros. Son las piezas de loza vidriada, de forma cónica, destinadas á recibir los repuestos de conservas, mermeladas, compotas, etc.

Vasijas. Reciben este nombre especial, las de porcelana destinadas á las infusiones, maceraciones y coccion de preparaciones acídulas.

SECCION TERCERA.

COLORES DE QUE SE SIRVEN LOS CONFITEROS, Y MANERA DE PREPARARLOS.

El Confitero no debe nunca servirse de las materias colorantes, tales como se encuentran en el comercio, sino que debe prepararlas por sí mismo á fin de quitar de ellas la parte venenosa, que siempre tienen en mayor ó menor cantidad.

Los colores empleados en confitería son : el rojo, el azul, el amarillo, el violeta, el verde, el negro, y el jaspeado.

ROJO.

Puede ser líquido ó en polvo, segun el uso que de el haya de hacerse.

Rojo líquido.

Ácido nítrico	4 onzas.
Alumbre molido	12 adarmes.
Cochinilla en polvo . . .	1 onza.
Estaño	4 onzas.
Palo Brasil	1 libra.
Sal amoníaco	10 adarmes.
Id. comun	4 onzas.

Póngase el palo Brasil, partido en astillas menuditas, en 32 libras de agua, añadiendo la cochinilla en polvo metida en una muñequilla; hágase hervir hasta que quede reducido á la mitad, pásese luego por el tamiz y añádase el alumbre y la mitad de la sal amoníaco; la otra mitad y la sal comun han debido desleirse ya en el ácido nítrico mientras que se efectuaba la coccion del palo Brasil, y se unen al cocimiento, despues de haberlo dejado enfriar un poco, juntamente con el estaño, que ha debido derretirse en baño-maría. Despues de agitar bien toda esta mezcla, se la deja reposar en una vasija veinticuatro horas, pasadas las cuales se decanta el agua á fin de no rebotar el precipitado del fondo; se echa nueva agua, se agita el poso del fondo, y se repiten así la decantacion, agitacion y lavado, hasta que el agua quede clara y sin gusto alguno alcalino. El carmin, que es el poso que resulta en el fondo de la vasija, debe conservarse en parajo fresco para evitar su fermentacion.

Otro.

Alumbre	12 adarmes.
Cochinilla	1 libra.

Crémor tártaro . . . . . 1/2 libra.
Zumo de dos limones.

Despues de molida la cochinilla se la pone á hervir en veinte libras de agua durante diez minutos : pasados estos, se la separa del fuego, y se añade el alumbre y el crémor, poniéndolos nuevamente á hervir al menos media hora, probando su grado de coloracion con un papel. Casi al momento de separarlo del fuego, se añade el zumo de limon, se mueve con un palo ó cuchara y se deja enfriar. Luego se decanta la parte incolora, se pasa por tamiz la colorante, y se guarda en sitio fresco, dentro de frascos de cristal bien tapados, hasta el momento de servirse de él.

Rojo en polvo.

Su preparacion es igual á la del que precede, con la sola diferencia de que en vez del zumo de limon, se añaden 8 adarmes de estaño disueltos en ácido nitro-muriático (1); despues de la decantacion no se procede á pasarlo por el tamiz, sino que se le lava renovando las aguas como se dijo para el primero de los dos rojos. Obtenida una completa insipidez é incoloracion en el agua, se decanta esta completamente, se coloca el carmin en platos de porcelana bien extendido por pequeñas capas, se hace secar en la estufa, y se guarda en una vasija de porcelana tambien, á fin de evitar que se descomponga, y en paraje seco para evitar que se reblandezca.

(1) El ácido nitro-muriático se obtiene mezclando 1 onza de ácido nítrico concentrado y otra de ácido muriático para cada media onza de estaño.

AZUL.

Tómense 2 onzas de azul de Prusia y pónganse con una poca de agua en una vasija; cuando se haya deshecho, se toma la pasta formada y se la muele sobre un mármol con la moleta, hasta que presente una superficie sedosa; luego se le lava con agua, repetidas veces, dejándolo reposar en cada una de ellas, y cambiando el agua por medio de la decantacion hasta que resulte incolora é insípida, conservándolo como el rojo líquido.

Otro azul (vegetal).

Tómense flores de aciano ó de borraja, sepárense cuidadosamente sus pétalos, y despues de hacerlos secar perfectamente al sol ó en la estufa, se molerán sobre el porfiro con una moleta de cristal.

AMARILLO.

Se hacen secar, al sol ó en la estufa, las semillas que se encuentran en las antenas de las azucenas hasta que se reduzcan fácilmente á polvo, y entonces se deslien en agua esencial de bergamota, azahar, ú otra, conservando esta tintura bien tapada hasta el momento de servirse de ella.

Tambien se puede dejar el desleirlas hasta el instante de usarlas.

Otro.

Puede sustituirse al anterior, una decoccion de azafran,

concentrada con espíritu de vino ; ó bien de raiz de cúrcuma preparada del mismo modo.

Otro.

Sepárense cuidadosamente los pétalos de la flor de la caléndula y colóquense en un paraje húmedo, como una cueva ó sótano, dentro de una vasija de loza que esté bien tapada. Pasados uno y medio ó dos meses, los pétalos se habrán convertido en líquido de un hermoso color amarillo, que se hará concentrar al baño-maría, añadiendo al retirarlo un poco de espíritu de vino. Debe conservarse en botes de tapon esmerilado.

Como la preparacion de este color se efectúa por medio de la descomposicion producida por la accion de la humedad del paraje en que se coloca, tendrá lugar en mas ó menos tiempo segun que aquella sea mayor ó menor : por esta razon deberá registrarse de tiempo en tiempo, á fin de no retardar la concentracion luego que la liquefaccion se haya efectuado.

VIOLETA.

Este color se obtiene por la mezcla de los rojos y azules, aumentando las dosis de uno ú otro segun se quiera mas ó menos oscuro.

VERDE.

Prodúcese por la union del azul y amarillo, pero puede formarse tambien originariamente del siguiente modo :

Despues de quitar los cabos á un manojo de hojas de acelga, bien verdes, se las lava perfectamente en agua,

hasta que esta quede limpia; luego se las hace cocer, y enjugar sobre el tamiz ó un cedazo claro. En seguida se las hace evaporar al fuego dentro de un cazo, y se las seca en la estufa, moliéndolas despues en el mortero si se quiere guardar el polvo, ó en el porfiro con agua esencial si se desea conservar el color en líquido: en este caso se cuidará de poner en él un poco de espíritu de vino á fin de conservarlo.

NEGRO.

Poco usado es este color en confitería; pero hablamos de él á fin de no dejar incompleta tal vez, para algunos antiguos rutinarios de mal gusto, esta parte de nuestra obra. El color negro se obtiene haciendo secar, para poder pulverizarlas, las bayas de los álamos, que se prepararán de igual manera que los otros colores antedichos.

JASPEADO.

La combinacion de los colores primitivos entre sí para producir otros, y el arreglo de estos, forma lo que se llama jaspeado; y la belleza de él dependerá del gusto del que los aplica, aunque por grande que este sea, las materias sobre que debe operar no presentan ni superficie harto extensa, ni objetos á quienes pueda apropiarse esta clase de trabajo.

ADVERTENCIA.

Si para la preparacion de los verdes hubieren de usarse los amarillos en polvo, debe preferirse para la mezcla el azul obtenido del índigo (vulgarmente añil), con el cual

se ejecutarán las operaciones indicadas para el azul de Prusia. El índigo produce un azul mas intenso, y esto es doblemente económico, pues se necesita menos cantidad de materia colorante y esta es mas barata.

Pero esta economía es demasiado poco atendible para que se la torne en consideracion al tratar de dar tintas azules, pues el color obtenido del añil no es, ni con mucho, tan bello como el del azul de Prusia.

CAPÍTULO PRIMERO.

§ 1.

DEL AZÚCAR, Y DE LAS PREPARACIONES CUYA BASE ES.

SECCION PRIMERA. — AZÚCAR : SUS CLASES.

Llámase *azúcar* á toda sustancia orgánica, dulce y concreta, que puesta en contacto con una cantidad de agua y de fermento se descompone á causa de la reaccion, que sus principios efectúan unos sobre otros, dando lugar á la formacion de alcohol combinado con agua y ácido carbónico, que se separan por la destilacion.

Son pues azúcares, no solo la sustancia que, por la ebullicion, se extrae de la caña dulce, sino la que por el mismo medio ú otros diferentes se obtiene ó puede obtenerse de la remolacha, maíz, batata, zanahoria, ácer. etc., etc.

En el dia se conocen cuatro clases de azúcar :

1ª. El de cañas, que se encuentra igualmente en la remolacha, la castaña, la zanahoria, y la mayor parte de las gramíneas ;

2ª. La que se extrae de las frutas de pepita y hueso, como uvas, higos, grosellas, dátiles, etc. ;

2.

3ª. La de los hongos;

4ª. La que se halla en la orina de ciertos enfermos.

Sin ocuparnos ni de la fabricacion del azúcar de caña, harto conocida en América para que tengamos necesidad de hacerlo, é inútil por otra parte á las personas para quienes se escribe este tratado; ni de sus propiedades químicas, interesantes solo á los iniciados en la ciencia, hablaremos de la manera de concretarlo, clarificarlo, y combinarlo con jugos y esencias, que es lo que corresponde en realidad al arte del Confitero.

SECCION SEGUNDA. — CLARIFICACION DEL AZÚCAR.

Tres son los métodos empleados para la clarificacion del azúcar.

1°. Tómese una clara de huevo por cada seis libras de azúcar que haya de clarificarse; bátasela hasta el punto llamado de nieve, añadiendo poco á poco algunas gotas de agua fresca hasta un cuartillo. Colóquese el azúcar en la vasija en que haya de clarificarse, y deslíasela con la mitad del agua blanca; póngase la vasija al fuego, y déjese que el azúcar suba dos veces antes de espumarlo, vertiendo en cada una de ellas una poca de agua fria, para impedir que rebose y se vierta. Se la separa un momento del fuego; colocada nuevamente en él se deja subir por tercera vez el azúcar, y se empieza á espumar hasta que la espuma que se saca sea blanca.

El azúcar para el cual puede emplearse este método de clarificacion, ha de ser blanco, trasparente, liviano, y de primera calidad: los otros azúcares no podrian clarificarse convenientemente de esta manera.

2º. Se llena de agua saturada de cal, solo hasta las dos terceras partes de su altura, la caldera de clarificar provista de su primer reborde ; se la acaba de llenar de azúcar en pan ó terciado, y de este modo tendrá, con poca diferencia, partes iguales en peso, de azúcar y de agua. Hecha esta operacion, se enciende el fuego, y se mueve continuamente el contenido de la caldera por espacio de una media hora, á fin de que el azúcar pueda desleirse con mas facilidad, sin agarrarse al fondo y quemarse.

Cuando haya adquirido ya un grado regular de calor, se vierte en la caldera una poca del agua albuminosa (claras de huevos batidas en agua) bien saturada, de que hemos hablado en el primer método, ó una poca de sangre de vaca bien fresca, valiéndose al efecto de una regadera, ú otro instrumento semejante, que distribuya la albúmina en pequeña cantidad y por toda la caldera.

Añádese entonces á esta su segundo reborde, y se deja hasta el instante en que va á empezar á hervir ; en este momento se disminuye el fuego y se retira á un lado de la caldera, con objeto de que, promovido el hervor por un solo lado á causa de la concentracion del calórico en aquella parte, la ebullicion expela hácia los otros extremos la espuma, y sea mas fácil y completa la separacion de esta.

Hay confiteros que, luego que la espuma se ha formado, apagan ó retiran completamente el fuego, á fin de dejar que el azúcar se repose y la espuma se consolide antes de separarla. Pero como esta primera despumacion no deja completamente purificado el azúcar, y sea necesario para obtener un grado de clarificacion conveniente, re-

garla de nuevo con la albúmina para que el huevo, al cocer, atraiga á la superficie todas las materias extrañas, la pérdida de tiempo que se experimenta en separar la caldera ó retirar el fuego, y dejar enfriar la espuma, es innecesaria y hasta perjudicial, porque: 1°. en el momento en que cesa la accion del fuego dejan de venir á la superficie las partículas heterogéneas cuya separacion se desea; 2°. porque las partículas, cuya sublimacion ha comenzado, no solo no suben á la superficie por la interrupcion de la accion del calórico, sino que tampoco permanecen en el punto en que se hallaban cuando cesó la ebullicion; antes por el contrario, como mas pesadas que el cuerpo en que se hallan, descienden al fondo en tanto que la espuma se consolida, y aun esta misma deja desprender algunas de las ya sublimadas. Debe, pues, prescindirse de esta rutina, y no apagar el fuego ni retirarlo de la caldera, sino separar la espuma, vertiéndola en la cubeta.

Quitada pues esta primera espuma se vierte sobre el almíbar una solucion de cal batida con claras de huevo, la cual por medio de la ebullicion produce otra nueva espuma, que se separa como la anterior, continuando esta operacion hasta que nada se retire ya con la espumadera.

Llegada á este punto la clarificacion, se cuela el almíbar por un paño ó lienzo tupido (algunos ponen ambos), colocado sobre un cesto de mimbres, á fin de quitarle todas las partículas que puedan quedar aun.

Ese lienzo ó paño, que algunos llaman *camiseta*, se engrasa ó entrapa con el almíbar y no la deja paso. Cuando se advierta que esto ha sucedido, debe ponerse otro, la-

vando y haciendo secar el que se ha retirado antes de volverse á servir de él. Como esta operacion se repite con bastante frecuencia, debe tenerse cuidado de no verter á la vez una grande cantidad de almíbar, por la dificultad que se encontraria al trasladarla ó mas bien vaciarla del uno al otro paño.

3°. El primer método y este tercero, que se llama de *mantel* ó *sabanilla,* son uno mismo hasta el momento en que empieza la ebullicion. Llegada esta, en vez de apagar el hervor con agua clara como en el primero, se hace con el agua albuminosa que quedó de la disolucion del azúcar. Pasados dos ó tres hervores, que se apagan todos de igual manera, se deja cocer el almíbar á fin de que la espuma se produzca; se la retira y se sigue moviendo el almíbar hasta que la espuma sea completamente blanca, en cuyo caso se vierte sobre aquel un vaso de agua fria para promover la última espuma.

Retirada esta, si metiendo la espumadera en el almíbar, retirándola inmediatamente, y haciéndola dar una vuelta se extiende con igualdad por su pala el almíbar, este se halla en punto de *mantel* ó *sabanilla.*

Entonces se pasa por la manga para separar algun cuerpo extraño que pueda aun contener, no obstante la prolijidad con que se haya espumado.

Las espumas no se desperdician tampoco, sino que poniéndolas al fuego y clarificándolas por medio de la albúmina, á fin de separar la parte negra de ellas, se pasa por la manga la especie de melaza que resulta, se hace hervir hasta que tenga el punto de mantel, y se emplea en objetos que no necesiten grande belleza de color.

SECCION TERCERA. — GRADOS DE COCCION DE LOS ALMÍBARES.

Varios son los grados de cochura que se da á los almíbares, y esto no es en verdad indiferente para cada clase de trabajo. Indicaremos pues los mas usuales, cuyos nombres son : *Bañado pequeño* y *grande*, *aljofarado pequeño* y *grande*, *soplado*, *pluma* ó *bolilla*, *bola* ó *grande pluma*, *cascado pequeño* y *grande*, y *caramelo.*

Pequeño y gran bañado.

Bien clarificado ya el azúcar por cualquiera de los medios indicados, se pone el almíbar otro vez al fuego, añadiéndole una poca de agua fria. Se le deja hervir nuevamente hasta que, sacando la espumadera llena de almíbar, pasando sobre ella el dedo índice, aplicándolo luego al pulgar, y separándolos rápidamente uno de otro, se forme entre ellos un hilito que se rompa al instante y deje, retirándose, una bolita sobre cada dedo : este es el punto que se llama *pequeño bañado.* Pero si dejando cocer el almíbar algun tiempo mas, el hilo formado entre los dedos se prolonga sin romperse, entonces se llama *gran bañado.*

Aljofarado pequeño y grande.

Si dejando hervir el almíbar algunos minutos mas, y repitiendo la experiencia antedicha, el hilo formado entre los dedos adquiere consistencia, se obtiene el *punto* llamado *pequeño aljofarado ;* y si separando los dedos cuanto es posible, el hilo se alarga sosteniéndose, el al-

mibar ha adqurrido el *punto* que llaman *grande aljofarado.* Por lo demas, este punto es fácil de conocer sin someter el almíbar á ninguna clase de experiencia, pues se forman en la superficie de aquel unas vejiguitas como perlas.

Algunos se sirven para probar estos dos puntos del dedo pequeño en vez del índice, á fin de que siendo mas largo el hilo, pueda probarse mejor su consistencia.

Soplado ó plumilla.

El *soplado,* que otros llaman *plumilla,* es el quinto grado de consistencia del almíbar; y se conoce en que, metiendo en el perol la espumadera, sacudiéndola con fuerza al sacarla, y soplando despues sobre ella, el aire forma en cada agujero un glóbulo ó bombita.

Bolilla ó pluma.

Un hervor mas da al almíbar un grado de concentracion tal, que mojando el dedo en agua fria, sumergiendo la punta en el almíbar ó pasándola sobre la espumadera, y volviéndolo á meter en agua fria, queda adherido á él un poco de azúcar que forme hilo: esto es lo que se llama punto de *bolilla* ó *pluma.*

Otros usan un palito en vez del dedo.

Bola ó grande pluma

Este punto se obtiene cuando, despues de algunos hervores mas, sumergiendo la espumadera en el almíbar, y sacudiéndola con mucha fuerza, se desprenden de ella unas bolitas; ó bien tomando con el dedo índice una poca

de almíbar, de la que está adherida á la espumadera, puede formarse con ella una bolita.

Pequeño y gran cascado.

Si formada la bolita entre los dedos, como en el anterior, y llevándola á la boca, se puede romper entre los dientes, quedando adherida á ellos, se tiene el *pequeño cascado;* pero si su grado de concentracion es tal, que la bolita se rompa entre los dientes dejando estos limpios, y que al meter en el agua el dedo ó el palito mojado en el almíbar, cruja este y se rompa, el punto recibe el nombre de *gran cascado.*

Caramelo.

Llámase así al último grado de coccion de los almibares, y se conoce en el olor que exhala, muy parecido al del benjuí, y en su color amarillo oscuro. Este color no debe, sin embargo, ser muy oscuro, pues entonces estaria pasado de punto, ó mas bien *quemado,* y adquiriria un gusto desagradable.

Este punto quemado se usa muy poco en confitería, pues conviene solo para la coloracion de licores.

§ 2.

PREPARACIONES CUYA BASE ES EL AZÚCAR.

Ridículo parecerá á primera vista el epígrafe de este capítulo, y alguno habrá que pregunte: ¿No es el azúcar

la base de todas las operaciones en confitería? No señor. El azúcar es una parte integrante en todas ellas, pero no es siempre su base: este nombre solo puede darse á la materia que en mayor proporcion entra en una preparacion cualquiera, y no se sostendrá, en verdad, que este privilegio corresponda siempre al azúcar; la harina, los huevos, las almendras se lo disputan en muchas ocasiones, y lo obtienen con buen derecho.

En otras predomina ó se encuentra solo el azúcar, y esas ocasiones, y las preparaciones que tienen lugar en ellas, son las que hemos agrupado en este capítulo. Hélas aquí.

SECCION PRIMERA. — AZÚCARES RETORCIDOS, CANDE, AZUCARILLOS.

ALFEÑIQUES Ó AZÚCARES RETORCIDOS.

Clarifíquese el azúcar (3 libras, por ejemplo) de la manera que hemos explicado, y échese en ese almíbar una cucharada de buen vinagre blanco, ó una media cucharada de jalea de manzanas; désele el punto de gran cascado, y aromatícese con unas gotas de esencia de bergamota ó de azahar momentos antes de retirarlo del fuego. Vacíese el almíbar sobre la mesa de mármol y déjesele enfriar un momento hasta que pueda cogerse con las manos, en cuyo caso se comienza á estirar un poco, separando las manos una de otra y juntando las puntas, volviendo á estirar y á doblar sucesivamente, hasta que la pasta se ponga blanca y plateada, y que, reunidas las puntas de la especie de madeja que se forma, no se con-

fundan. Obtenido este resultado, se estira mas dejándolo muy delgado, se dobla y se tuerce como si fuera á hacerse un cordon y se pone á enfriar sobre el mármol, cortando las porciones del largo que se quiera.

La operacion de hilar el alfeñique la modifican algunos, para mayor facilidad, enganchando la pasta en una escarpia bien pulimentada, y entonces operan de este modo: Arrollan la pasta sobre el mármol formando una especie de cilindro; lo levantan con ambas manos, una por cada extremo, hasta la altura de la escarpia, en la cual lo enganchan por su centro; juntan las manos, pero guardando en cada una una punta sin reunirla á la otra, y tiran hácia el pecho; alargada un poco la pasta, reunen las dos puntas en la mano izquierda, llevan la mano derecha á la parte de la pasta que está junto á la escarpia, la desenganchan, vuelven á engancharla á la mitad de la distancia que separa las dos manos, y repiten la operacion hasta obtener el grado de blancura necesario, en cuyo caso comienzan á torcer y cortar. Este manejo debe hacerse con mucha rapidez, y es conveniente que se ocupen dos personas en la operacion: una en hilar y otra en torcer y cortar.

Esta pasta puede colorarse de rojo ó de amarillo, sirviéndose del carmin preparado en polvo, ó del azafran molido y tamizado. Una ú otra materia colorante se aplica en el momento de empezar á hilar, y el trabajo la distribuye por igual en toda la masa.

ALFEÑIQUE DE AZAHAR.

Almíbar (gran cascado) . . . 3 libras.

Esencia de azahar	1/2	dracma.
Zumo de naranjas	1/2	libra.

Mondadas y exprimidas las naranjas, ora con las manos dentro de un lienzo, ora en la prensa, y pasado e zumo por el tamiz de seda, se mezcla con el almíbar en e punto indicado, se añaden las gotas de esencia, y, dade el último hervor, se aparta y opera como para el alfeñique comun.

Puede colorarse en rojo, sirviéndose del carmin en polvo como hemos dicho mas arriba.

ALFEÑIQUE DE FLOR DE SAUCO.

(*Sudorífico y pectoral.*)

Almíbar (gran cascado) . . .	2	libras.
Flor de sauco	1/2	libra.

En tanto que se clarifica el azúcar, hágase una decoccion con el sauco en dos cuartillos de agua hasta reduccion de un tercio, y pásese á través de un lienzo. Puesto el almíbar en punto, mézclese la decoccion, lo mas caliente que se pueda, y déjese cocer hasta que adquiera otra vez el punto de gran cascado. Apártese entonces del fuego, y opérese como hemos dicho.

AZÚCARES ACÍDULOS PARA REFRESCOS.

Pulverizado y pasado por el tambor buen azúcar blanco ó mejor aun de pilon, se pone en un perol á secar en fuego lento, moviéndolo continuamente para que no se pegue. Cuando esté bien enjuto se le rocia con el zumo de la fruta que se desee, sea limon, naranja, grosella,

fresa, etc., sirviéndose de una escobilla de mimbres delgaditos, á fin de no mojarlo mucho. Estas aspersiones deben alternarse con las de el color correspondiente á la fruta, unas y otras hasta que se obtenga el grado de color y sabor que se desea.

AZÚCAR CANDE.

Así se llama el almíbar cristalizado por el reposo.

Dos son los métodos que para obtenerlo se emplean. Ambos concuerdan en la clarificacion y concentracion del almíbar hasta el punto de grande bola ó pluma, y en que debe lavarse continuamente con una esponja el borde de la vasija para impedir que la llama queme el azúcar que á él se adhiere.

Llegado el almíbar á su punto, comienza la operacion que distingue los dos métodos. El primero y mas comunmente empleado, aunque es el mas pesado y adaptable solo para operar en pequeñas cantidades, consiste en vaciar el almíbar en barreños poco profundos, y dejarlos expuestos al aire libre hasta su total cristalizacion, que se opera al cabo de veinte ó veinte y cuatro dias.

El segundo consiste en verter el almíbar en los barreños, preparados antes con unos hilos, sujetos á los bordes y levantados como una pulgada del fondo, y distantes entre sí dos pulgadas; llenos los barreños, que han debido mojarse interiormente con espíritu de vino, se colocan en la estufa, dejándolos en ella durante una semana en la cual se procurará que el grado de calor sea siempre igual. Pasado este tiempo, se vacía de los barreños el almíbar no cristalizado, se lava la capa cristalizada con una

poca de agua para darle brillo, se hacen escurrir bien los barreños volviéndolos boca abajo, y se les pone de nuevo en la estufa para secar la capa cristalizada, lo que se conseguirá al cabo de dos dias. El calor en este último intérvalo de tiempo debe ser mas intenso.

Algunos no ponen hilos, pero esto en nada cambia la operacion. Tampoco se modifica esta cuando en vez de sartas ó de panes se quiere obtener un jarron ú otra cualquiera figura: todo consiste en sustituir á los barreños la vasija cuya forma se desea dar al azúcar, y cuidar al romper aquella, si tiene la boca estrecha y no es posible sacar el azúcar, de no romper este.

Réstanos solo hablar de su coloracion. El azúcar cande mas hermoso es el blanco, y para obtenerlo así se necesita que la clarificacion y coccion del almíbar se haga á fuego muy vivo, cuidando de refrescar con una esponja los bordes del perol. La coloracion *amarilla* se obtiene con una decoccion de azafran; la *rosa*, desliendo carmin en una poca de agua esencial de rosa; la *violada*, con una disolucion del carmin en azul líquido, etc. Estas coloraciones son causa de que al azúcar se le dé el nombre de *azafranado, rosado, violado*, pero en realidad no constituyen esos nombres ni una clase ni una preparacion especial.

AZÚCAR CANDE CON AZAHAR.

Se prepara como el anterior, añadiendo solo 1/2 libra de pétalos frescos de azahar (por cada 3 libras de almíbar) que se sumergen con la espumadera en el almíbar apenas clarificado, y se cuela en llegando al punto de aljofarado.

AZÚCAR CANDE CON JAZMIN.

Como el anterior, sustituyendo los pétalos de jazmines á los de azahar.

AZÚCAR CANDE CON VIOLETA.

Hágase la sustitucion indicada, y procédase como para el de azahar.

AZÚCAR CORDIAL.

Azúcar	1 libra.
Cebada mondada	1/2 onza.
Flores de borraja	4 onzas.
Lirios de Florencia	2 dracmas.
Regaliz	1 dracma.

Hágase en dos cuartillos de agua una decoccion con la cebada, el lirio y el regaliz pulverizados, hasta reduccion de una tercera parte; viértase esta decoccion sobre las hojas de borraja, tambien pulverizadas, y déjese cubierta esta infusion durante medio dia, pasado el cual se cuela por la manga con expresion, y se añade al almíbar en punto de gran cascado, dejándolo cocer hasta que vuelva á recobrar el punto.

Entonces se opera como para las demás pastas (véanse).

AZÚCAR EMOLIENTE.

Azúcar	1 1/2 libras.
Flor de altea.	4 onzas.
Flores pectorales	2 »
Hojas de ortigas	1 libra.

Hecho el cocimiento con las flores, se hace la infusion de las hojas de ortigas, y se opera como en el precedente.

AZUCARILLOS.

Tómense tantos cuartillos de agua como libras de azúcar quieran emplearse; póngase este en un perol con una parte del agua, reservando la otra para el objeto que mas adelante diremos; clarifíquese el azúcar con cuatro claras de huevo por libra de azúcar, preparadas como hemos dicho al hablar de la clarificacion. Muévase continuamente el almíbar hasta que empiece á subir, y apáguese el hervor con una poca del agua reservada; repítase esta operacion cada vez que suba el almíbar, hasta que haya llegado al punto de caramelo. Entonces se cuela por una bayeta, ó por la manga de estameña, y déjese reposar mientras se prepara el baño.

Compónese este de un poco de almíbar pasado y tres claras de huevo, que se batirán en él, con un poco de zumo de limon, hasta que se enfrie.

Tómese entonces un cazo como de un cuartillo, llénese de almíbar pasado y reposado, viértase en otro cazo mayor, póngase a fuego vivo con media cucharada de zumo de limon, y désele el punto quebrado; apártese de la lumbre, mézclensele tres cucharadas del baño, y bátase todo hasta que esponje bien, vertiéndolo entonces en los moldes, ó sobre hojas de papel en forma de cajetines. En este último caso se asierran los panes antes que se enfrien.

Concluida esta operacion, se vuelve á tomar, con el

cazo pequeño, igual cantidad de almíbar pasado, y se repiten las operaciones indicadas hasta que no quede mas almíbar.

Se coloran los azucarillos, de rojo ó de amarillo, añadiendo al almíbar, al tiempo de cocerlo por primera vez, la materia colorante análoga.

FIGURAS DE AZÚCAR.

Para poderlas formar, necesita el confitero moldes hechos de hojalata, plomo ó barro, que reducen su trabajo á un procedimiento meramente mecánico. Perfectamente lavados los moldes y untados ligeramente con aceite de almendras dulces, se vierte en ellos almíbar en punto de gran cascado ó de caramelo, en el cual se ha mezclado ya la materia colorante análoga al objeto que se quiere representar, y una poca de esencia. Se dejan enfriar los moldes, y se abren con mucho cuidado para no romper el objeto que contienen.

Si se quieren las figuras huecas, debe volcarse el molde para verter la parte no adherida á las paredes de él.

Si se desean figuras completamente blancas, es necesario servirse de azúcar fino de Holanda; y en todo caso es menester batir en blanco el almíbar antes de pasarlo á los moldes.

SECCION SEGUNDA. — CARAMELOS.

Reglas generales. Cocido el azúcar hasta el punto que lleva este nombre, sin moverlo ni agitarlo, se echa la esencia, decoccion ó jugo, que al efecto se ha preparado,

se mueve á fin de efectuar su incorporacion, y se deja rocer hasta que tocado el almíbar con el dedo, quede impresa la huella.

Entonces se vacía sobre la mesa de mármol ligeramente untada de aceite, y se marca con el molde de caramelos à fin de poderlos partir despues de frios; ó bien se llenan moldes cilíndricos aceitados tambien.

CARAMELOS DE AZAHAR.

Azúcar	4 libras.
Naranja	1 libra.

Ráspese con el rallador la cáscara de la naranja, mézclese bien con el azúcar, disuélvase bien este en agua, póngase al fuego y opérese como acabamos de decir, añadiendo algunas gotas de aceite esencial de azahar.

CARAMELOS DE CAFÉ.

Azúcar	3 libras.
Café	4 onzas.

Hágase una infusion espesa de café durante veinticuatro horas, désele luego un hervor, pásese por un paño tupido, é incorpórese poco á poco en el almibar cuando tenga el punto de cascado, operando despues segun las reglas dadas.

CARAMELOS DE CAFÉ Y LECHE.

Azúcar	3 libras.
Café.	4 onzas.
Crema de leche	6 »
Manteca de vacas fresca . . .	3 »

Prepárese la infusion de café como para los anteriores. Póngase el azúcar al fuego, y cuando tenga el punto de grande aljofarado tómese un poco con un cazo, y disuélvase en él la manteca, añádase la leche, é incorpórese poco á poco con lo restante del almíbar. Llegado al punto de cascado, incorpórese la infusion de café, y continúese como hemos indicado en los anteriores.

CARAMELOS DE CIDRA.

Procédase en un todo como para los de azahar.

CARAMELOS DE CHOCOLATE.

La misma proporcion que para los de café, sustituyendo este con chocolate de buena calidad.

CARAMELOS DE FRAMBUESAS.

Se opera como hemos dicho en las reglas generales, incorporando el jugo de $1/2$ libra de frambuesas para tres libras de azúcar, y colorando con carmin.

CARAMELOS DE LIMON.

Hágase lo que hemos indicado en los de azahar, entendiendo del limon cuanto hemos dicho allí de la naranja.

CARAMELOS DE FLORES Ó FRUTAS.

Para hacerlos de cuantas flores ó frutas se deseen, basta perfumar el almíbar, al llegar al punto de caramelo, con el aceite esencial de la flor que se desee, y colorarlo de un modo análogo á la flor; ó incorporar el jugo de la

fruta, perfectamente colado, y perfumar y colorar, operando despues en ambos casos conforme á las reglas generales.

Advertencia. —Los caramelos se emplean con buen éxito en la preparacion de ramilletes y platos compuestos. En el primer caso, no deben marcarse con los moldes, cuyas divisiones no se adaptarian bien á las formas, que el capricho hubiese sugerido al operario, y por esta razon deben marcarse las rayas con un cuchillo solo en sentido vertical ú horizontal, pues de este modo podrá obtenerse la longitud y anchura deseada en las tabletas ó listones de caramelo.

SECCION TERCERA. — PASTILLAS.

Con el nombre genérico de pastillas se conoce en confitería toda preparacion de azúcar y esencias, azúcar y frutas, ó azúcar y licor, bien tenga la forma circular, ó bien cuadrada ú otra.

Principios generales.

1º. El azúcar debe ser de pilon, majado y tamizado por el cedazo de crin.

2º. En las pastillas *á la gota,* se deslie el azúcar con el agua esencial, espíritu ó licor que haya de emplearse, dentro de una vasija vidriada, ó mas bien de porcelana.

3º. La pasta que resulte no debe ser demasiado consistente, ni tampoco muy clara: el punto se conoce en que tomando una poca con la espátula, se corre sin quedarse adherida y sin dejarla muy humedecida. Si la esencia no fuese suficiente, se añadirá una poca de agua.

4°. Despues de preparada la pasta, se pone una pequeña porcion de ella en uno de los cazos de pico (deberia preferirse uno de plata), y se coloca este en el hornillo.

5°. Cuando la pasta comience á derretirse, se la mueve con la espátula hasta el momento en que vaya á empezar á hervir.

6°. Si en el momento de separarla se viese que está demasiado líquida, se la bate un poco con la espátula apartada del fuego, hasta que tome la consistencia necesaria.

7°. Se vierte á gotas esta fusion sobre planchas de hojalata ó una mesa de mármol.

8°. Las gotas deben colocarse á intérvalos iguales, y ser de un mismo tamaño, lo cual solo la práctica y un buen pulso pueden conseguir.

9°. Para facilitar esta igualdad en el tamaño, puede cubrirse con la espátula el pico del cazo, á fin de poder tapar con prontitud la abertura en el momento de haber dejado caer la cantidad necesaria de pasta derretida.

10°. El tamaño de las pastillas no debe exceder al diámetro de medio peso.

11°. La cantidad de pasta que se derrita de una vez en el cazo no ha de ser grande, para evitar que al hacer las últimas esté fria, y aun tibia.

12°. Una hora despues se separan de las planchas ó de la mesa de mármol, y se pasan á la estufa, puestas sobre papeles, donde se las dejará veinte y cuatro horas.

13°. Las *frias de licores* deben tener goma, la cual se

disuelve en agua caliente, y se deslie en ella el azúcar, incorporando el espíritu ó licor deseado.

14°. Hecha la pasta, se coloca en forma de cintas sobre pizarras, é cajas de hojalata, ó tambien de tabletas de nogal bien pulimentadas y polvoreadas de azúcar, y con un sacabocados se cortan las pastillas.

15°. Retirados los recortes, se sacuden las pizarras sobre que están las pastillas, contra la mesa, á fin de redondear y aplastar los bordes.

16°. Cuando ya están secas en la estufa por un lado, se las vuelve cuidadosamente del otro.

17°. Las pastillas de *frutas* se hacen incorporando la pulpa de la fruta, que ha debido machacarse y pasarse por el tamiz, con el azúcar tamizado, procediendo despues por uno de los dos métodos indicados, segun se quieran á la gota ó en frio.

18°. Si se desean moldeadas para que imiten la fruta con que están hechas, se aplica al molde una cantidad proporcionada de la pasta, oprimiéndola contra él á fin de que rellene todas sus partes, despues de haberlo polvoreado con almidon tamizado. Se la retira del molde, y se la pone á secar en la estufa, pegándolas despues dos á dos con goma para formar por entero la fruta. — Estas pastillas se abrillantan por lo regular; sino, se bañan con una preparacion compuesta de:

Azúcar cande.	5 adarmes.
Espíritu de vino	1/2 cuartillo.
Goma arábiga	4 adarmes.

Se disuelve el azúcar y la goma en una poca de agua, y se incorpora el espíritu de vine.

19°. Las pastillas moldeadas se coloran despues de secas y antes de bañarlas, imitando el colorido de la fruta que representan.

Pastillas de agua de las Barbadas (frias).

Azúcar.	1 libra.
Espíritu de las Barbadas . .	1/4 copa.
Goma arábiga	5 onzas.

Opérese como en las reglas 13 á 16.

Pastillas de albaricoques.

Albaricoques.	3 libras.
Azúcar	1 libra.
Esencia de azahar.	1/4 copa.
Goma.	la necesaria.

Opérese como se ha dicho en los núm. 17 á 19.

Pastillas de azafran (á la gota).

Azafran en polvo.	1 adarme.
Azúcar	1 libra.

Para evitar las citas de las reglas que deben tenerse presentes al operar, solo indicaremos en adelante si son á la gota ó frias : en el primer caso se consultarán los números 1 á 11 ; en el segundo los 12 á 15. Cuando nada digamos son de frutas y se operará por los 17 á 19.

Pastillas de azahar (á la gota).

Agua doble de azahar . .	2 libras.
Azúcar	2 »

Opérese como se ha dicho en las reglas 1 á 12.

Pastillas de café (á la gota).

Azúcar	1 libra.
Infusion de café, tostado y molido, bien pasada por la manga.	la necesaria.

Pastillas de canela (á la gota).

Azúcar	1 libra.
Canela en polvo	4 adarmes.

| (frias).

Azúcar	1 libra.
Espíritu de canela	
Goma adraganto	4 adarmes.

Pastillas de claveles (á la gota).

Azúcar	1 libra.
Esencia de claveles	12 gotas.

Hágase la disolucion con el agua necesaria.

Pastillas de clavo (á la gota).

Como las de claveles, cambiando la esencia. Algunos añaden 1 adarme de clavo en polvo.

Pastillas de Curazao (á la gota).

Aromaticese con un par de copas por cada libra de azúcar.

Pastillas de escubac (frias).

Azafran en polvo	1 adarme.

Azúcar	1 libra.
Escubac	el que se desee.
Goma arábiga	4 adarmes.

Deslíase el azúcar en la goma, añadiendo el escubac y el azafran.

Pastillas de grosella.

Véase las de albaricoques (pág. 50).

Pastillas de heliotropo (á la gota).

Azúcar	1 libra.
Esencia de jazmin	4 gotas.
» de nardo.	4 »
» de neroli	4 »

Añádase el agua necesaria.

Pastillas de jazmin (á la gota).

Disuélvase el azúcar con el agua necesaria aromatizando con 12 gotas de esencia de jazmin por libra.

Pastillas de limon (á la gota).

Mézclese la raspadura de la cáscara de un limon á cada libra de azúcar. Tambien puede sustituirse con 8 gotas de esencia.

Pastillas de malvabisco (á la gota).

Se disuelve el azúcar con una decoccion fuerte de raíz de malvabisco.

Pastillas de marrasquino (frias).

Azúcar	1 libra.
Goma arábiga	4 adarmes.

Disuélvase en agua la goma, y añádase al incorporar en ella el azúcar una copa de licor de marrasquino.

Pastillas de melocoton.

Véase *pastillas de albaricoques* (pág. 50).

Pastillas de obispo (frias ó á la gota).

Azúcar	. . . .	1 libra.
Goma adraganto	. . . . .	4 adarmes.
Licor del obispo	. . . . .	2 copas.

Pastillas de piña.

Véase *pastillas de albaricoques* (pág 50).

Pastillas de rosa (á la gota).

Hágase la pasta con agua esencial de rosas.

Pastillas de rosoli (frias).

Se hace la pasta con 2 copas de este licor por cada libra de azúcar y 4 adarmes de goma.

Pastillas de semen-contra (á la gota).

Azúcar	. . . .	1 libra.
Semen-contra pulverizado	. .	4 adarmes.

Pastillas de vainilla (á la gota).

Se añade á la pasta una pequeña dosis de esencia de vainilla, ó la vainilla misma pulverizada.

Pastillas de Venus (frias).

Aromatícese con unas gotas de espíritu esencial de Venus.

Pastillas de violetas (frias).

Azúcar	. . . .	1 libra.
Esencia de violetas	. . . .	12 gotas.
Goma adraganto	. . .	4 adarmes.

Colórese con iguales partes de azul y carmin.

MUSELINAS.

Con este nombre se conoce en confitería una preparacion hecha con partes iguales de goma adraganto, zumo de limon y azúcar: se colora como se desea, y dándole en moldes la forma que mas agrade, se hace secar en la estufa.

Las figuras, pegadas unas á otras, forman mil objetos caprichosos, y aun pueden construirse con esta preparacion, casas, torres, iglesias, etc., etc.

CAPÍTULO SEGUNDO.

PREPARACIONES MEDICINALES.

SECCION PRIMERA. — JARABES.

Llámanse jarabes los líquidos azucarados que resultan de la disolucion, decoccion, infusion ó destilacion de ciertos jugos en determinada cantidad de agua pura á que se añade azúcar en proporcion conveniente, no como parte constitutiva sino como medio de conservacion.

Por esta razon debe cuidarse muy particularmente de que la cantidad de azúcar no sea excesiva, pues el jarabe se azucararia; ni tampoco escasa, pues entonces se produciria la fermentacion. En general, la proporcion del azúcar es el doble de la cantidad de agua ó jugo ; la calidad de estos hace necesario á veces el aumento ó diminucion de esta proporcion.

Los jarabes, como se deduce de su misma definicion, pueden prepararse por simple *solucion*, por *infusion*, *decoccion*, y *destilacion*, segun que el jugo, que forma su base, sea acídulo, mucilaginoso ó espirituoso.

No es posible, en consecuencia, dar reglas generales para su confeccion, puesto que estas y las proporciones en que han de mezclarse los principios componentes de cada

uno, varían segun la naturaleza de esos mismos principios. Asi, pues, remitimos á nuestros lectores á cada artículo respectivo.

Jarabe de acacia.

Tómese una libra de pétalos de flores frescas de acacia, pónganse en una cucúrbita ú otro vaso cualquiera, y viértase sobre ella igual cantidad de agua hirviendo; cúbrase perfectamente la vasija, y déjese así la infusion durante veinte y cuatro horas, pasadas las cuales se cuela con expresion. Lo que resulte se filtra por la manga ó por papel sin cola, y se añade igual cantidad de azúcar, en peso, dándole el punto de gran bañado, que es el que conviene en general á todos los jarabes.

Jarabe de agraz.

Azúcar	2 libras.
Zumo de agraz	18 onzas.

Se ponen á cocer juntos hasta que tomen el punto necesario.

El agraz debe clarificarse antes, observando el método siguiente : Se majan una onza de almendras para dos cuartillos de agraz en un mortero de mármol hasta que estén reducidas á pasta muy fina; luego se deslie esta pasta con el zumo de agraz, y se cuela el líquido que resulte hasta que quede trasparente.

Jarabe de amapolas.

Agua	8 libras.
Azucar	10 »
Hojas de amapolas	1 »

Procédase como en el de flor de acacia, con infusion durante diez y ocho horas.

Jarabe de apio.

Agua	3 libras.
Apio (los tallos tiernos). . .	1 libra.
Azúcar	4 libras.
Flores de borraja	3 onzas.
» de capilaria . . .	3 »
» de sauco	3 »

Pónganse en infusion todos los vegetales de la manera dicha para los demás jarabes de flores, las cuales deben haber sido despojadas de sus cálices. Y opérese como hemos indicado respecto á la filtracion, etc.

Jarabe de azufáifas (pectoral).

Agua	2 libras.
Azúcar	2 »
Azufáifas desosadas	1/2 onza.
Capilaria.	4 adarmes.
Dátiles desosados	1/2 onza.
Extracto de opio	5 granos.
Pasas moscateles	1/2 onza.
Regaliz	2 adarmes.

Háganse cocer en el agua indicada las pasas, azufáifas y dátiles durante algunos minutos; apártese esta decoccion, y échese en ella la capilaria y el regaliz pulverizado, dejándolo en infusion tres ó cuatro horas. Cuélese, póngase de nuevo al fuego incorporando el azúcar, clarifíquese con huevo, y désele el punto conveniente. Al separarlo, se le añade el extracto de opio, y el aroma que mas agrade.

Jarabe de borraja.

Opérese con esta flor como con la de *acacia.*

Jarabe de café.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	8 libras.
Café molido.	1 libra.

Póngase el café en infusion durante veinte y cuatro horas en la cantidad de agua dicha, fíltrese esta infusion, añádase el azúcar, espúmese, y déjesele cocer hasta que tome punto.

Jarabe de canela.

Agua	3 libras.
Azúcar	1 1/2 libras.
Canela de Ceilan	4 onzas.

Póngase la canela, partida en pedazos pequeños, con el agua dentro de una vasija durante veinte y cuatro horas; trasládese esta infusion al alambique de un baño-maría y procédase á la destilacion. Lo que de esta resulte, se pone con el azúcar en un matrás, bien tapado, dentro de una cantidad suficiente de agua caliente á 75 ú 80 grados. Cuando el azúcar esté derretido, se aparta, se deja enfriar, y se pasa.

Jarabe de capilaria.

Agua	5 libras.
Azúcar	7 »
Capilaria	1 libra.

Despues de cortar muy menuda la capilaria, procédase como para el jarabe de flores de acacia,

Tambien puede hacerse por destilacion. — Cortada y puesta en infusion la capilaria, se destila la infusion despues de haberla colado; en lo que resulte se disuelve el azúcar y se hace cocer hasta que tenga punto. Puede aromatizarse al apartarlo del fuego.

Jarabe de cáscaras de limon.

Agua	2 libras.
Azúcar	4 »
Cáscaras de limon	1/2 libra.

Pónganse en maceracion durante 12 horas á un calor suave las cáscaras y el agua; pásese con expresion, añádase el azúcar, que se hará derretir al baño-maría, y aromatícese con la esencia que trasmitan las cáscaras de otros limones, sobre los cuales se habrán frotado unos terrones de azúcar. Pásese por tamiz.

Jarabe de cáscaras de naranja.

Como el anterior.

Jarabe de claveles.

Agua	1 libra.
Azúcar blanco	2 libras.
» terciado	1/2 libra.
Hojas de claveles frescos .	1/2 »

Hágase la infusion dentro del baño-maría, y manténgase esta á una temperatura elevada durante veinte y cuatro horas á fin de que se derrita el azúcar terciado que se habrá puesto en ella. Pasado este tiempo, hágase al-

míbar con el azúcar blanco, incorpórese en él la maceracion, y cuélese con expresion.

Jarabe de coclearia.

Como el de *borraja.*

Jarabe de corteza de cidra.

Véase el de *cáscaras de limon.*

Jarabe de goma.

Agua	1/2 libra.
Azúcar	3 libras.
Goma arábiga	1/2 libra.

Se limpia y parte la goma haciéndola disolver en el agua sin que hierva; se añade al azúcar cuando está en punto de pluma, se le da un hervor y se aparta.

Jarabe de granadas (acídulo).

Agua comun	2 libras.
Almíbar punto de bola . . .	4 »
Granos de granadas	2 »

Cuézanse los granos de granadas machacados en el agua durante 10 ó 12 minutos; pásese, déjese reposar, retirando por decantacion el licor para mezclarlo al almíbar, en el cual cocerá hasta volver á tomar su punto.

Jarabe de grosellas (acídulo).

Azúcar	1 1/2 libras.
Cerezas agrias	1/2 libra.

Frambuesas.	1/2	libra.
Grosellas.	6	libras.

Desosadas las cerezas, limpias las frambuesas de sus puas, y las grosellas de sus cabos, se exprimen y se pasa el jugo por tamiz, dejándolo en una vasija durante veinte y cuatro horas. Se pasa nuevamente y se añade al azúcar, cocido ya, con el cual da un par de hervores.

Jarabe de hinojo (acídulo).

Agua comun	2	libras.
Azúcar blanco	3	»
Raiz de hinojo.	5	onzas.
» de perejil	5	»
Vinagre de yema	5	»

Opérese como en el anterior, añadiendo al agua hirviendo el vinagre. La infusion no debe ser mas que de 12 horas si las raices son frescas, y de 24 si son añejas. Deben pelarse y partirse en pedazos pequeños las raices.

Jarabe de limon.

Azúcar	2	libras.
Esencia de limon.	1	onza.
Zumo de idem.	1/2	libra.

Cuézase el almíbar á punto de bolilla, mézclese el zumo de limon y la esencia, y désele punto de grande aljofarado.

Jarabe de líquen.

Azúcar	2	libras.
Líquen de Islandia	1	libra.

Hágase una decoccion con el líquen en 4 cuartillos de

agua, pásese sin exprimir, y añádase al azúcar en punto de aljofarado, dejándolo cocer hasta que toma el de bolilla.

Jarabe de malvas (flor de).

Véase *jarabe de acacia.*

Jarabe de malvabisco.

Agua comun	6 cuartillos.
Azúcar	16 libras.
Raiz de malvabisco	8 onzas.

Se raspa la raiz y se hace cocer durante doce ó quince minutos en el agua indicada, á fin de que no deje demasiado mucílago; pásese la decoccion por un lienzo tupido, póngase al fuego con el azúcar, clarifíquese con clara de huevo, espumándolo bien, y désele el punto de bolilla. Puede aromatizarse como se quiera, ó dejarlo así: esto último es mas prudente á fin de evitar que el aroma pueda contrariar los efectos del jarabe, ó ser dañoso en algunos de los casos en que se acostumbra propinar.

Jarabe de membrillos.

Agua comun	2 libras.
Azúcar	4 »
Zumo de membrillos . . .	2 »

Opérese como en el anterior.

Jarabe de moras.

Azúcar	4 libras.
Moras maduras	3 »

Despues de estripar en un mortero las moras, se las

somete á una fuerte presion para obtener todo el zumo; este se mezcla al azúcar en punto de aljofarado, se espuma escrupulosamente, y se le da punto de cascado.

Jarabe de orchata.

Agua comun	2 libras.
» de azahar	1/2 libra.
Almendras dulces	1 »
» amargas	2 onzas.
Azúcar	4 libras.

Despues de remojadas en agua fria las almendras á fin de poderlas pelar fácilmente, se majan por pequeñas porciones con media libra de azúcar hasta que estén reducidas á pasta muy fina. Luego se deslie esta en la mitad del agua, exprimiendo con fuerza al colarla; se agrega el azúcar y el agua restante, y se hace cocer al punto conveniente. Se pasa de nuevo, y se aromatiza.

Jarabe de regaliz.

Como el de *malvabisco.*

Jarabe de rosas.

Como el de *amapolas.*

Jarabe de uvas (acídulo).

Tómese una cantidad cualquiera de uvas, que se estriparán dentro de un lienzo sin exprimir. El resultado se pone á cocer, se espuma y clarifica como el azúcar, y luego se pasa; por último se le da la consistencia de jarabe, se deja reposar, se traslado por decantacion á bote-

llas, y se ponen algunas gotas de aguardiente en cada una antes de taparlas.

Jarabe de violetas.

Agua comun	1 1/2 libras.
Azúcar	4 »
Flores de violetas.	2 »

Opérese como en el *jarabe de acacia.* Debemos advertir que la preparacion de este jarabe exige un especial cuidado, pues no deben emplearse vasijas de cobre, aljófar ni otro metal, sino de porcelana. El olvido de esta circunstancia podria acarrear funestas consecuencias, que es nuestro deber prevenir advirtiendo á los que hayan de prepararlo.

Jarabe de zanahorias.

Azúcar	2 1/2 libras.
Zumo de zanahorias	1 libra.

Pónganse ambas cosas al fuego hasta que tomen punto. Solo tenemos que hacer notar una cosa respecto á la preparacion del zumo, y es la siguiente : las zanahorias deben estar desprovistas de la parte fibrosa que las envuelve, y del cono verdoso que las hojas forman en el sitio donde están adheridas; deben prensarse hechas pedazos, y sacar por decantacion el zumo despues de haberlo dejado reposar un par de dias.

SECCION SEGUNDA. — PASTAS.

Bajo este epígrafe comprendemos las preparaciones sacaríferas medicinales que se encuentran en el dominio del confitero, y las pastillas fundentes por su grande analogía con aquellas.

Todas se preparan por la decoccion del azúcar al punto de bolilla, é incorporando despues los ingredientes si son pastillas fundentes, ó antes si son pastas medicinales.

Pasta de albaricoques.

Se hace cocer la carne del albaricoque, y luego se la pasa á través del tamiz; la pulpa que resulta se pone en almíbar del punto indicado y se la deja cocer de nuevo hasta que tome consistencia. Entonces se la vierte sobre moldes de papel, enaceitados ligeramente, se la pone en la estufa, y cuando esté bien seca, se corta con el cuchillo ó con sacabocados, y se polvorean ligeramente las tabletas ó pastillas con azúcar tamizado.

Pasta de amapolas.

Azúcar blanco	2 libras.
Flores de amapolas	4 onzas.
Goma arábiga	1/2 libra.
Lirio de Florencia en polvo .	1 onza.

Se disuelve la goma, á la cual se mezcla el lirio de Florencia; entretanto se hace una decoccion con las flores de amapola en cuatro cuartillos de agua comun hasta reduccion á cuartillo y medio. Luego se cuela esta decoccion

antes de incorporarla á la goma. Cuando todo esto se halla mezclado se une al azúcar, punto de bola, dejando que cueza de nuevo hasta volver al punto que perdió al incorporar la decoccion, y se aparta. Luego que ha reposado algunos minutos, se vierte en los moldes, y se opera como hemos dicho para la de albaricoques, aunque no se polvorean despues.

Sudorífica y expectorante.

Pasta de angélica.

Azúcar	2 libras.
Raiz de angélica pulverizada .	1 1/2 onzas.

Cuando el azúcar tiene el punto de bolilla, se aparta, se deja reposar unos instantes, y se añade el polvo de la raiz de angélica pasado por tamiz. Se mueve bien para incorporarlo bien, y se procede como para la anterior.

Estomacal y sudorífica.

Pasta de anís.

Azúcar	2 libras.
Esencia de anís	4 dracmas.

Incorpórese el anís cuando el azúcar esté en punto.

Buena para el flato.

Pasta de apio.

Azúcar	2 libras.
Semilla de apio puvlerizada .	12 adarmes.

Opérese como en la de angélica. — Contra los cólicos.

Pasta de azahar.

Azúcar	2 libras.
Flores de azahar	3 onzas.

Pónganse estas en el almíbar en punto y déseles un .ar de hervores.

Pasta de azufáifas.

Azúcar	2 libras.
Azufáifas.	1 libra.
Goma	2 libras.

Se disuelve la goma en 10 libras de agua; se hacen cocer las azufáifas partidas en otra cantidad de agua hasta que se deshagan entre los dedos. Entonces se las cuela exprimiendo y se mezcla este licor con la disolucion de goma, en la cual se pone el azúcar clarificado, y se les deja cocer hasta que por la evaporacion haya adquirido la consistencia necesaria. Lo demás se ejecuta como las otras pastas.

Pasta de coclearia.

Azúcar	2 libras.
Hojas de coclearia	12 onzas.

Redúzcanse á pulpa las hojas, y pónganse en un vaso de agua hirviendo, en el cual permanecerán durante veinte y cuatro horas. Pasado este tiempo, se cuela la infusion, y se procede como en las otras pastas.

Aperitiva, detergente y diurética.

Pasta de dátiles.

Véase la de *azufáifas*, sustituyendo un fruto á otro.

Pasta de limon.

Azúcar	1 libra.
Zumo de limon colado . . .	el necesario.

para disolver el azúcar dejando muy espesa la pasta, con la que se operará como con las pastillas á la gota, pero sin dejar que hierva el contenido del cazo.

Pasta de líquen.

Azúcar	1 libra.
Goma adraganto	1 »
Líquen de Islandia	4 onzas.

Póngase el líquen en infusion fria durante veinte y cuatro horas, lávesele con agua hirviendo, y hágase luego una decoccion de él, poniendo luego en ella la goma y el azúcar. Déjesela tomar el punto indicado para las otras pastas, y opérese luego del mismo modo.

Pasta de manzanas.

Véase *pasta de albaricoques.*

Pasta de menta.

Azúcar	2 libras.
Esencia de menta	1 1/2 dracmas.

Opérese como en la pasta de anís. — Carminativa, vermifuga, antistérica y digestiva.

Pasta de orchata.

Almendras amargas	4 onzas.

Almendras dulces.	1 libra.
Azúcar	3 libras.

Macháquense, refrescando con agua de azahar, hasta perfecta reduccion á pulpa, las dos especies de almendras reunidas; prepárese el azúcar en punto de cascado, pónganse en él las almendras y déjesele cocer hasta que se ponga blanco. Entonces se aparta y se opera como para las otras.

Pasta de regaliz.

Agua pura	2 libras.
Azúcar	1 libra.
Goma arábiga	12 onzas.
Raiz de regaliz partida . . .	3 »

Se deja macerar el regaliz en el agua durante veinte y cuatro horas, luego se la da un hervor; se decanta el agua, se hace en ella la disolucion de la goma y se añade el azúcar dejándolo cocer hasta el punto conveniente. Se opera despues como para las otras pastas.

CAPÍTULO TERCERO.

PREPARACIONES CUYA BASE SON LAS FLORES Ó LAS FRUTAS.

SECCION PRIMERA. — COMPOTAS.

Toda clase de fruta cocida en almíbar, poco subido de punto, recibe el nombre de compota. La manera de hacerlas es la misma para todas, y solo difieren en la preparacion de la fruta.

Daremos, pues, las reglas invariables, á fin de no repetirnos, y anotaremos las diferencias para cada una.

REGLAS GENERALES.

1ª. Pélese la fruta con un cuchillo de plata, para evitar que el ácido obre sobre la cuchilla de los comunes.

2ª. Quíteseles la menos piel posible para que se conozca poco la huella del cuchillo.

3ª. Hágase desaparecer esta, pasando sobre la fruta el filo del cuchillo, con objeto de conservarles su forma.

4ª. Métaseles inmediatamente en agua fresca cubriéndolas con un papel que las toque, á fin de evitar que se ennegrezcan.

5ª. Colóquense en la caldera para blanquearlas ó enternecerlas.

6ª. Pónganse luego en la compotera, y viértase encima el almíbar caliente en punto de gran aljofarado.

7ª. Cuando las frutas son duras, puede blanqueárselas sin mondar, y entonces el hervor las despega la película, que se separa con facilidad.

8ª. En este caso, el almíbar debe estar solo clarificado, pues de otro modo tomaria demasiado punto.

Hay quienes blanquean la fruta en almíbar clarificado, y este método aunque mas dispendioso produce mejores compotas, porque es evidente que el jugo, que la fruta pierde en su hervor dentro del agua, queda entonces en la misma fruta ó en el almibar en que va á conservarse.

Tambien se las debe blanquear en almíbar cuando no estén bien maduras, con objeto de quitarles así la aspereza y acritud.

COMPOTA DE AGRAZ.

Agraz.	1 libra.
Almíbar	1/2 »

Se abren los granos por un lado para quitar por allí los huesecillos, separados los cuales se echa el grano en agua fria. Cuando todo el agraz está desgranado y limpio se pone á hervir en agua hasta que suba, y entonces se aparta y cubre la vasija. En estando frio se le pone nuevamente á fuego lento sin dejarlo hervir, y se aparta en llegando á reverdecer bien.

Se saca del agua y pone á escurrir; se echa en el almi-

bar á punto bañado, y despues de dar algunos hervores se le vierte en las compoteras.

COMPOTA DE ALBARICOQUES Á LA PORTUGUESA.

Pártanse por la mitad los albaricoques, y colóqueseles en un plato de barro, cuyo fondo se ha polvoreado con azúcar molido, y añádase una poca de agua, poniéndolos al fuego hasta completa reduccion del almíbar. Se separan, se polvorean de nuevo con azúcar, y se cubren con una tapadera de hierro ú hojalata, sobre la cual se pone fuego, dejándolos cocer así.

COMPOTA DE ALBARICOQUES VERDES.

Se satura con sosa una poca de agua y se la hace dar un hervor, echando luego en ella los albaricoques para quitarles la pelusilla de que están cubiertos. Un hervor basta para conseguirlo. Retirados del agua, se restregan con un paño para arrancar bien la pelusa; se lavan en agua fresca, se escurren, y en estando bien enjutos se ponen en agua caliente y se les hace hervir para blanquearlos. Cuando estén blandos, y esto se conocerá en que puedan penetrarse con la cabeza de un alfiler, se les aparta, escurre, enjuga, y deja reposar un par de horas, pasadas las cuales se pican con el alfiler en varios sitios de su superficie, se echan en almíbar clarificado caliente, y se dejan hervir hasta que el almibar tome el punto de aljofarado.

COMPOTA DE ALBÉRCHIGOS.

Mondados y deshuesados los albérchigos que estén un poco duros, se ponen á hervir en agua hasta que suban á la superficie, y esto sucederá cuando estén blandos. Échense entonces en agua fria hasta que pierdan todo su calor; enjúguense, y despues pónganse en almíbar clarificado, dejándolos hervir hasta que dejen de producir espuma.

COMPOTA DE ALBÉRCHIGOS EN CRUDO.

Deshuesados, córtense los albérchigos en rebanadas, colocándolos por capas, polvoreados por debajo y por encima, dentro de las compoteras en que hayan de servirse.

Déjeseles reposar así seis ú ocho horas. Los albérchigos deben estar en perfecto estado de madurez.

Los albaricoques, los melocotones y, en general, todas las frutas muy jugosas, pueden componerse de este modo, fácil y expeditivo, siempre que estén bien maduras.

COMPOTA DE BATATAS.

Se ponen á hervir en agua clara á fin de separarlas con facilidad la película. Quitada esta, se las pasa á otra agua despues de haberlas cortado en trozos, mas ó menos grandes segun el gusto de cada uno, y se las hace hervir hasta que puedan penetrarse con la cabeza del alfiler. Llegadas

á este grado de coccion, se las saca y hace hervir en igual cantidad (en peso) de almíbar clarificado, hasta obtener el punto de bolilla ó pluma.

COMPOTA DE CASTAÑAS.

1er. *método.* Se ponen á cocer las castañas en agua clara, hasta que estén perfectamente tiernas, y entonces se las pela echándolas en seguida en almíbar, punto bañado, donde se las hace hervir hasta punto de plumilla.

2º. *método.* Se da un hervor á las castañas en agua de ceniza, á fin de poderlas quitar la cáscara y película. Despojadas de estas, se las hace hervir nuevamente, por espacio de media hora, en agua clara; se las pasa despues á un almíbar clarificado, en que dan aun un par de hervores, y se añade, al momento de retirarlas del fuego, unas gotas de la esencia que mas agrade y un polvo de azúcar tamizado, ó de jarabe perfumado con el espíritu que se desee.

COMPOTA DE CEREZAS.

Despues de cortar la mitad de los cabos y de picarlas con un alfiler en la parte opuesta, se lavan, enjugan y echan en almíbar clarificado, dejándolas dar cuatro ó cinco hervores cubiertos, hasta que el almíbar tome punto de aljofarado. Si han de guardarse para consumirlas en época posterior á la en que se hacen, debe darse al almíbar el punto de pluma.

COMPOTA DE CIRUELAS.

Cortados los cabos hasta la mitad, y punzadas las ciruelas con un alfiler en todas direcciones, se las lava en agua fria, y se las hace reblandecer al fuego en otra agua, en que deben echarse estando fria. Al hervir el agua, se las aparta del fuego y se las deja reposar una hora y media. Luego se las pasa á otra agua, fria tambien, en que se ha echado un puñado, ó menos, de sal, segun la cantidad de ciruelas, y se ponen de nuevo al fuego hasta que las ciruelas suben á la superficie del agua, pues entonces deben estar ya blandas. Se sacan, se escurren, y se echan en almíbar clarificado hirviendo, dejándolas allí hasta que den algunos hervores. Despues se las saca, y se dejan enfriar mientras el almíbar toma punto de mantel, á fin de volverlas á poner en él y darlas aun dos hervores. Por último se sacan del almíbar, se colocan en la compotera ó vasija en que hayan de guardarse, y, despues de dar al almíbar otro punto mas alto, se vierte sobre ellas, se deja enfriar y se tapa.

Algunos añaden una puntita de ácido, sea de naranja ó limon, ó alguna esencia; en este caso debe dárselas un hervor mas despues de añadido el aroma.

COMPOTA DE CHAVACANOS.

Véase *Compota de Albaricoques*.

COMPOTA DE DURAZNOS.

Véase *Compota de Albérchigos.*

COMPOTA DE FRAMBUESAS.

Quítense los cabos y límpiense perfectamente las frambuesas, pero sin lavarlas. Cuando se tenga ya el almíbar en punto de gran aljofarado se echan en él las frambuesas, y se apartan sin dejarlas hervir; pasada una media hora se ponen al fuego, se las da un hervor, y se apartan y vierten en las compoteras ó vasijas, dejándolas enfriar antes de cubrirlas.

COMPOTA DE FRESAS.

Se hace como la anterior, con la sola diferencia que las fresas deben lavarse, y que el almíbar debe tener punto de pluma antes de echar las fresas; deben dejarse hervir la primera vez, y no hay que separarlas, solo sí cuidar que el hervor sea cubierto.

COMPOTA DE GROSELLAS.

Desgranadas, lavadas y enjutas las grosellas, se echan en el almíbar punto de bolilla y se las deja dar un hervor cubierto.

COMPOTA DE GUINDAS.

Se deshuesan las guindas y se las da tres ó cuatro hervores en agua clara, hasta que penetre fácilmente en la carne la cabeza de un alfiler. Entonces se las deja enjugar sobre cedazos mientras se prepara el almíbar en punto de gran aljofarado, y se echan en él para que den tres ó cuatro hervores cubiertos. Se apartan y dejan en él durante medio dia ó una noche; pasado este tiempo se la, retira, se da al almíbar punto de bolilla, y se vuelven á poner en él las guindas para que den tres ó cuatro hervores siempre cubiertos. Se retiran del fuego, se dejan enfriar, y se trasvasan á las compoteras ú otras vasijas.

Las cerezas pueden prepararse tambien de este modo.

COMPOTA DE LIMONES.

Se pelan con el cuchillo y se les pica con el alfilers echándolos en seguida en agua fresca. Luego se les cuece en almíbar clarificado hasta la prueba del alfiler, en cuyo momento se sacan, cortan en cuatro pedazos, se despepitan, y vuelven al almíbar para dar un hervor cubierto.

Del mismo modo se preparan las cidras y las limas.

COMPOTA DE MANZANAS.

Se parten las manzanas en cuatro pedazos, se descorazonan, y se hacen hervir en almíbar á punto de aljofarado. Se sacan, para dar mas punto al azúcar, y se le vierte

luego sobre las manzanas, colocadas en la vasija en que hayan de servirse ó guardarse.

COMPOTA DE MANZANAS Á LA PORTUGUESA.

Partidas y descorazonadas, como hemos indicado en el artículo anterior, se prepararán de la manera explicada para los albaricoques. (Véase *Albaricoques á la portuguesa.*)

COMPOTA DE MELOCOTONES.

Hágase dar algunos hervores á los melocotones en agua clara hasta que pueda quitárseles la piel. Téngase ya preparado el almíbar en punto de aljofarado, y échese en él los melocotones partidos en cuatro ó seis pedazos, y despojados del hueso. Déjeseles cocer hasta que el almíbar tome el punto de pluma, y apártense.

Si se quiere aromatizar un poco esta compota, se añade, un momento antes de separarla del fuego, una pequeña cantidad del jarabe ó aceite esencial que mas agrade.

COMPOTA DE MELOCOTONES Á LA PORTUGUESA.

Véase *Compota de alberchigos á la portuguesa.*

COMPOTA DE MELOCOTONES TOSTADOS.

Pónganse los melocotones dentro del horno, sobre hojas de hierro, cobre ú hojalata, en vez de cocerlos en agua

como dijimos mas arriba. Quíteseles la piel, y háganseles tomar unos hervores en almíbar punto de bolilla.

COMPOTA DE MEMBRILLOS.

Mondados, partidos y quitados los corazones, se echan en agua, y hacen cocer hasta que se reblandezcan lo suficiente para que los penetre con facilidad la cabeza del alfiler. Entonces se apartan, se ponen á escurrir sobre los cedazos, y se echan en el almíbar, á punto de grande aljofarado, dándoles seis ú ocho hervores. Se sacan del almíbar, para dar á este el punto de cascado, y se vierte en teniéndolo sobre los membrillos, que han debido colocarse entretanto en las compoteras.

Déjese enfriar antes de taparlos.

COMPOTA DE MORAS.

Véase *Compota de Frambuesas.*

COMPOTA DE NARANJAS.

Véase *Compota de Limones.*

COMPOTA DE PERAS.

El mismo procedimiento que para la *Compota de Manzanas.*

COMPOTA DE PERAS BORRACHAS.

Peladas las peras, se las hace con el cuchillo, en la flor, un agujero para descorazonarlas por él. Se rellena dicho agujero con canela, azúcar y clavo, añadiendo una cucharada de vino blanco, y cubriendo el hueco que quede con la pulpa que se separó al descorazonarlas. A medida que se van preparando así, se las coloca con los cabos hácia abajo en una olla ó cualquiera otra vasija de barro que sea nueva, rellenando la vasija con vino blanco, azúcar y canela, en proporcion y segun el gusto del que las prepara. Se cubre la olla, tapando con greda la juntura de la cubierta, sobre la cual se pondrá lumbre, y así preparado se colocará sobre fuego no muy fuerte durante una media hora. Entonces se destapa la vasija; si las peras están ya bien cocidas se sacan, y si no lo estuviesen se añade vino, azúcar y canela en la misma proporcion que la vez primera, y volviéndolas á tapar se las hace cocer otro poco de tiempo.

Algunos sirven esta compota añadiendo almibar cocido á la grande pluma.

COMPOTA DE PERAS TOSTADAS.

Puestas en el horno, de poca fuerza, para que se tuesten, se las quita el pellejo, se descorazonan, y se pasan al almibar en punto de bolilla donde darán algunos hervores.

Antes de retirarlas se aromatizan con una poca de bergamota ó de limon.

COMPOTA DE PEROS Ó PERONES.

Procédase como queda indicado en los artículos *Compota de Manzanas* y de *Albaricoques á la portuguesa.*

COMPOTA DE PIÑA DE INDIAS.

Pelada la piña, bien con el cuchillo, bien cociéndola un poco en agua, se corta á rebanadas delgadas, y se la hace cocer en almíbar punto bañado hasta que adquieran el enternecimiento necesario. Si el almíbar no tuviese aun el punto cascado, se sacan las rebanadas de piña y se da al almíbar el punto indicado, vertiéndolo despues sobre las piñas á medida que se las coloca por capas en las compoteras.

SECCION SEGUNDA. — CONSERVAS.

Llámanse *conservas* las preparaciones hechas con la pulpa de las frutas y almíbar, siempre que el grado de concentracion no sea muy fuerte.

Las reglas generales para las conservas son :

1ª. Pelar y deshuesar las frutas.

2ª. Separar cuidadosamente la parte podrida ó empezada á descomponer.

3ª. Cocer en agua, cuanta sea necesaria para que no se

agarren al perol, las frutas ya limpias. Esta coccion no debe ser muy grande porque perderian su sabor.

4ª. Pasarlas, por medio de presion, por el tamiz de alambre ú otro colador cualquiera, á fin de separar los filamentos y pepitas, en las que las tienen.

5ª. Mezclar la pulpa con el almibar, y dejarlo hervir hasta tomar punto de gran cascado.

6ª. No dejarlas enfriar en el perol en que se han hecho, sino vaciarlas en los botecillos ó cajas en que hayan dó conservarse.

7ª. Cubrirlas con un papel de la misma dimension que el interior de la vasija, cuidando de mojarlo en espíritu de vino ó aguardiente.

8ª. Colocar un papel grueso doble, ó un pergamino sobre los bordes de la vasija, amarrándolo á ellos.

9ª. Guardarlas en paraje seco pero no caliente. El calor las hace fermentar, y la humedad las agria y enmohece.

Tambien se da, aunque impropiamente, el nombre de conservas á otras preparaciones hechas con almíbar y otras materias tales como el café, el cacao, el chocolate, el cacahuate, rosas, violetas, coco, etc.

Las reglas para la conservacion de estas preparaciones son las mismas que hemos indicado para las frutas. Solo añadiremos respecto á su preparacion, que en las que se hacen con el café, cacao y otras análogas, es necesario sustituir la coccion por la pulverizacion en un molino, y la ralladura en las pulposas como el coco. En cuanto á las rosas, violetas, y otras de esta clase, hablaremos detenidamente en sus respectivos artículos

CONSERVA DE AGRAZ.

Tómense racimos de agraz bastante maduro para que puedan pelarse los granos y deshuesarlos con la punta de una aguja de plata; mézclense tantas libras de almíbar clarificado como resulten de pulpa de agraz, y póngase todo al fuego hasta que tome el punto necesario.

CONSERVA DE AZAHAR.

Almíbar clarificado.	4 libras.
Hojas de azahar.	1 libra.

Despues de lavar bien las hojas y dejarlas secar se echan en el almíbar hasta que tome punto de gran cascado, retirándolo entonces y moviéndolo con rapidez sirviéndose para ello de una espátula. Cuando la pasta comienza á levantarse es el momento de vaciarla en las cajetas de papel blanco que deben tenerse preparadas.

CONSERVA DE CEREZAS.

Almíbar clarificado.	6 libras.
Cerezas deshuesadas. . . .	4 libras.
Grosellas encarnadas sin sus granos.	1/2 libra.

Se ponen las cerezas y las grosellas en el perol de plata, y se las hace cocer hasta reduccion de una mitad. Se mezclan con el almíbar cuando tenga el punto de gran

cascado, vaciándolo en los moldes de papel cuando suba la pasta.

CONSERVA DE FRAMBUESAS.

Como la siguiente.

CONSERVA DE GROSELLAS.

Pónganse al fuego en el perol de plata 2 libras de grosellas hasta que hayan perdido por la evaporacion una parte de la humedad que contienen; exprímanse luego sobre el tamiz de alambre y póngase la pulpa nuevamente al fuego hasta que se seque.

Mézclesela bien entonces el almíbar de punto cascado (3 libras) y déjesele hervir, moviendo siempre, hasta que se levante. Entonces se vacia en las cajas.

CONSERVA DE NARANJAS.

Agua esencial de azahar .	1/2 libra.
Almíbar.	1 libra.
Pétalos de azahar pulverizados.	2 onzas.

Hágase una maceracion del polvo con el agua de azahar, mézclese despues con el almíbar en punto de gran cascado, y concéntresele un poco en baño-maría.

CONSERVA DE ROSAS.

Las mismas cantidades y la misma preparacion que la anterior.

CONSERVA DE VIOLETAS.

Májense en el mortero de mármol 8 onzas de hojas de violetas frescas para cada dos libras de almíbar clarificado en punto cascado. Se mezcla la pulpa al almíbar, se mueve bien, se cuela y se pone en moldes en el momento de subir.

SECCION TERCERA. — JALEAS.

Llámanse así las conservas hechas con el jugo de las frutas cocidas en almíbar. Las reglas generales para las conservas son las siguientes :

1ª. No azucararlas demasiado para evitar que el exceso de dulzor las haga fastidiosas.

2ª. Que su trasparencia sea completa.

3ª. Que lo sea igualmente su coagulacion, aunque deben conservar la necesaria elasticidad para que al tocarlas ó moverlas se agiten.

4ª. Cocer á fuego lento, y cubiertas, las que se obtienen de frutas verdes ó rojas.

5ª. Hacer á fuego vivísimo las de frutas blancas, sin cubrir la vasija en que se preparan.

Aunque estas reglas son suficientes para hacer jaleas de todas clases de frutas, daremos por menor la preparacion de algunas para que sirvan, por decirlo así, de modelo; é indicaremos antes el medio de hacer posible la coagulacion en aquellas que se hagan con jugos, que po-

seyendo poca ó ninguna *pectina*, hagan difícil ó imposible la coagulacion. Hé aquí las preparaciones que la producen :

JALEA DE ASTA DE CIERVO.

Azúcar	2	onzas.
Clara de huevo.	1/2	»
Polvos de asta de ciervo. . .	4	»
Zumo de limon.	1/2	»

Se lavan los polvos perfectamente en agua algo mas que tibia, y se les hace hervir en seguida en 2 libras de agua, hasta que esta se reduzca á la mitad ; entonces se cuela por un lienzo exprimiendo lo que quede en él, se pone el cocimiento otra vez al fuego, añadiendo el azúcar y la clara de huevo, y cuando ya ha hervido un rato se aumenta el zumo del limon á fin de obtener una clarificacion completa : se cuela nuevamente y se la reduce por la evaporacion á la mitad; se la aromatiza, si se quiere, y se conserva en un paraje fresco hasta el momento de servirse de ella si se hace con anticipacion.

Es preferible por su insipidez la siguiente

JALEA DE COLA DE PESCADO.

Hágase hervir en cuartillo y medio de agua, hasta reduccion á la mitad, una onza de cola de pescado bien blanca que se habrá partido en pedazos con un martillo, añadiendo igual cantidad de azúcar y algunas gotas de la

esencia que se quiera. Cuélese y consérvese en paraje seco.

JALEA DE AGRAZ.

Tómese agraz no muy maduro, y ábrase cada grano con una aguja para sacar con ella los huesecillos; quítesele luego el pellejo, y pásese por tamiz. Al jugo que se obtenga se le añade igual cantidad (medida) de almíbar en punto de bolilla, y se pone á hervir hasta que adquiera otra vez la consistencia que tenia antes de mezclarlo con el jugo.

El fuego debe ser regular á fin de que el hervor no sea arrebatado, y se queme la jalea.

JALEA DE ALBARICOQUES.

Despues de deshuesar los albaricoques, que no deben estar muy maduros, se les hace hervir en suficiente cantidad de agua, y se les pasa por el tamiz de crin; se mide el jugo y se mezcla con igual cantidad de almíbar en punto de gran cascado, dejándolos hervir hasta que, tomada con la espumadera una poca de jalea y dejándola caer otra vez en el perol, forme una cinta consistente.

JALEA DE CEREZAS.

Luego que se haya quitado el hueso á las cerezas, cuya madurez debe ser completa, se las prensa para extraer el jugo, que se dejará reposar. Se le retira despues por de-

cantacion, y se pasa por la manga de lana. Concluida esta operacion, se mezcla con igual cantidad de almíbar en punto de gran boleado, y se les deja hervir hasta que la jalea adquiera el punto de mantel.

Durante la coccion, debe tenerse cuidado de agitar con la espumadera el contenido del perol, á fin de que el licor, que como menos pesado que el almíbar sube á la superficie, se mezcle perfectamente con él.

JALEA DE FRAMBUESAS.

Se limpian perfectamente las frambuesas y se las coloca extendidas sobre el tamiz de cerda; se retira del fuego el almíbar en punto de gran cascado, y se vierte sobre la capa formada por las frambuesas, dejándolo escurrir sin opresion. Si no tiene bastante cuerpo la jalea, se la añade la necesaria cantidad de jalea de cola de pescado ó de asta de ciervo.

La acidulez de la frambuesa, que no agrada á todas las personas del mismo modo, nos impide fijar las proporciones de esta jalea, y dejamos á cada uno la eleccion de ellas. Diremos sin embargo, que esa acidulez es poco notable cuando se pasa por el tamiz igual cantidad de almíbar, en peso, al de las frambuesas que han de penetrarse con ella. Respecto á la jalea insípida que la da consistencia, la proporcion es regularmente de una cuarta parte del peso de la mezcla.

Algunos prefieren el verter las frambuesas en el almíbar mientras está este sobre el fuego, y hacerlas sumer-

gir en él sirviéndose de la espumadera. Pero este medio da mayor acidulez, y quita mucha trasparencia á la jalea. Recomendaremos, por último, á los que quieran servirse de este método, que el perol esté perfectamente limpio, para evitar que el ácido, obrando sobre el cobret, dé lugar á fatales consecuencias.

JALEA DE GROSELLAS.

Desgránense 5 libras de grosellas, y háganse reventar en una cacerola puesta al fuego con un vaso de agua, teniendo cuidado de moverlas con una espátula de madera para que no se peguen al fondo. Déjense hervir un poco, viértanse sobre tamices, sin exprimir, y cuélese el jugo por la manga. Mídase el cocimiento, tómese igual cantidad de azúcar clarificado, hágaseles hervir juntos hasta el punto de mantel, y retírese inmediatamente del perol para no dar lugar á la descomposicion del cobre.

JALEA DE GUAYABA.

Se hacen cocer en suficiente cantidad de agua los corazones y tripas de las guayabas hasta obtener un zumo mucilaginoso, que se pasará por el cedazo. Añádase á él una libra de azúcar, ó mas bien almíbar clarificado, por cada dos cuartillos de zumo; hágase hervir todo junto hasta consistencia de punto de mantel, cuidando de espumar bien, y retírese y déjese cuajar á la sombra en las vasijas ó cajas en que haya de quedarse.

JALEA DE MANZANAS.

Se parten en cuatro pedazos á fin de quitarles las pepitas y los alvéolos en que están, metiéndolas en agua fria para que no se pongan negras. Luego se mondan y cortan á pedacitos, y se harán cocer en agua, en cantidad que solo los cubra, hasta que estén bien cocidas. Entonces se sacan y hacen escurrir por el tamiz, sobre el cual puede apretarse la pasta con la espumadera para sacarla el agua, que es la que ha de servir para la jalea.

Cuando se tiene ya suficiente cantidad de agua de manzanas, se mezcla á cada cuartillo de ella una libra de almíbar en punto de grande pluma, y se hacen cocer juntos meneándolos continuamente hasta que se vea puede ya cuajarse.

JALEA DE MEMBRILLOS.

Se hace del mismo modo que la de manzanas, con la sola precaucion de cortarlos con cuchillo de plata, y de hacerlos cocer en perol del mismo metal, por precaucion.

JALEA DE NARANJAS.

Para el zumo de 6 naranjas se toma una libra de azúcar clarificado á punto de boleado, que se mezclarán, añadiendo 1 onza de jalea de cola de pescado ó de asta de ciervo. Se pone al fuego para que dé un par de hervores, se cuela por un lienzo y se deja cuajar.

Algunos modifican esta jalea, exprimiendo solo 4 naranjas y sustituyendo á las otras dos el zumo de 2 limones. Por lo demás, las operaciones son las mismas.

Otros hacen cocer, al hacer el almíbar, las cáscaras de las naranjas y limones que se han exprimido.

JALEA DE PERAS.

Se hace del mismo modo que la de manzanas ó membrillos.

JALEA DE PIÑA.

A cada cuartillo y medio del jugo que queda al hacer la conserva de piña (de que se habla en su lugar), se le añade uno de jalea de cola de pescado; se pone de nuevo al fuego, se espuma, y se deja cocer hasta que pueda cortarse con la cuchara, ó que, echando una poca sobre un plato, pueda levantarse de él con facilidad.

JALEA DE ROSAS.

A la decoccion de manzanas de que se ha hablado al tratar de la jalea de esta clase de frutas, se le añade una tintura de cochinilla formada en agua doble de rosas; luego se pasa por la manga la decoccion, y mezclada con cantidad igual, en peso, de almíbar en punto de mantel, se pone nuevamente al fuego, se espuma con gran cuidado, y se le deja cocer hasta que vuelva á concentrarso al punto de gran cascado, cuidando igualmente de mover

sin cesar la espumadera para evitar que rebose. Poco antes de apartar, se aumenta un medio vaso de agua doble de rosas, y se le deja dar el último hervor.

JALEA DE TEJOCOTE Ó TEXOCOTE.

Tómese la cantidad de tejocotes que se quiera; límpieselos bien con un paño, y hágaseles cocer un cuarto de hora lo menos. Despues de cocidos, se mondan, se echan en agua fria y se les deja en ella durante veinticuatro horas, pasadas las cuales se mide el mucílago formado por los tejocotes, y se le mezcla una libra de almíbar en punto de pequeño bañado por cada dos cuartillos de mucílago; se pone todo al fuego, y se le hace hervir, espumando bien, hasta que adquiera suficiente consistencia para poderse cortar con la cuchara. Se aparta entonces, y se acaba de espumar antes de vaciarlo en los moldes ó cajetas.

JALEA DE UVAS.

La fruta para esta jalea debe ser de primera calidad y estar en perfecto estado de madurez.

Tómense los racimos, y váyase desgranando las uvas una á una á fin de no mezclar las que estén ya podridas ó empezadas á descomponer. Hágaselas calentar á fuego lento con el agua necesaria para que no se peguen, y retíreselas cuando se hayan reventado. Entonces se las coloca sobre los tamices con objeto de que escurran el agua, ó bien se las oprime suavemente sobre ellos con la espu-

madera; el zumo que resulte, unido al que ellas han dejado por la coccion, se pasa por la manga ó por el tamiz de seda, y despues se pone á evaporar á fuego dulce hasta que se vea tiene lugar la coagulacion. Algunos prescinden del pasado por la manga ó tamiz, y se contentan con espumar. Este último método es menos pesado, y nosotros no nos opondremos á su adopcion con tal de que se espume cuidadosamente.

Es en extremo interesante el separar del fuego esta jalea en el momento que adquiere el punto de coccion que hemos indicado; porque si se le da uno mas fuerte, el azúcar de la uva se cristalizará, y si no se le da el que hemos dicho se producirá en breve tiempo el ácido acético, y la jalea se perderá.

JALEA DE VINOS ESPIRITUOSOS Ó LICORES.

Todas las jaleas cuya base son vinos espirituosos ó licores se hacen del mismo modo.

Tómese doble cantidad de almíbar, clarificado y cocido á punto de grande aljofarado, que la de vino ó licor que haya de emplearse; mézclense bien, añádase la jalea de cola de pescado que se quiera, segun la consistencia que se desee; póngase todo al fuego hasta que adquiera el grado necesario de coagulacion.

Recomendaremos, como exquisita, la jalea de vino de Champaña y azahar, la cual se prepara arrancando uno á uno los pétalos del azahar, y echándolos en agua fria. Luego se les da un hervor en otra agua, se les pone á es-

currir en el tamiz, y cuando han perdido toda el agua se les echa en el almíbar preparado á punto de grande aljofarado. Se separa el perol del fuego, se deja enfriar el almíbar, y se agrega entonces una botella de vino de Champaña y otra de jalea de cola de pescado por cada dos de almíbar. Puesto de nuevo sobre el fuego el perol, se deja cocer hasta obtener el grado necesario de coagulacion.

SECCION CUARTA. — MERMELADAS.

Las conservas, reducidas á mayor grado de conservacion, reciben el nombre de *mermeladas*.

Mermelada, pues, es la pasta hecha con azúcar y la pulpa de las frutas en partes iguales.

Las reglas generales para su formacion son las siguientes :

1ª. Las frutas deben estar en estado de perfecta madurez.

2ª. Se las debe pelar y deshuesar, quitando todas las partes golpeadas ó que hayan comenzado ya á descomponerse.

3ª. Se las corta en pedazos, que se ponen al fuego en una vasija de plata, no en las de hojalata ni cobre estañado, con el objeto de cocerlos ligeramente en seco y moviéndolos continuamente con una espátula ó cuchara de madera.

4ª. Despues de cocidos se les pasa por el cedazo de alambres para separar todas las películas y filamentos.

5ª. Se les mezcla igual cantidad, en peso, de almíbar

punto de bola, y se ponen de nuevo al fuego hasta que tengan el punto conveniente, que es: cuando una gota, que se deje caer en un plato, no corra; ó dejada caer en un vaso de agua conserve su forma sin deshacerse.

6ª. Dejarlas enfriar completamente en las vasijas en que han de conservarse, antes de cubrirlas con un papel, de igual tamaño que el interior de la vasija, mojado ne aguardiente ó en espíritu de vino.

7ª. Cubrir perfectamente la boca con un papel grueso, doble, y guardarlás en paraje seco.

Estas reglas generales sufren algunas modificaciones en ciertas mermeladas, y por esta razon daremos la manera de preparar algunas de ellas.

MERMELADA DE ALBARICOQUES.

Córtense los albaricoques en tres ó cuatro pedazos y hágaseles dar un hervor; estrípreselos con una maja de mortero en un pasador á fin de separar los pellejos y los filamentos; póngase la pulpa así obtenida otra vez sobre el fuego en cantidad igual de almíbar cocido en punto de bola, y hágase hervir el todo, sin dejar de mover, hasta obtener el grado conveniente de concentracion.

Algunos añaden las almendras peladas de los huesos de los albaricoques, que hacen cocer con ellos en el almibar.

MERMELADA DE ALBARICOQUES VERDES.

Para que esta mermelada tenga mérito debe hacerse

con los albaricoques cogidos antes de que se les forme el hueso. La manera de proceder es como sigue:

Se hacen cocer en suficiente cantidad de lejía fuerte á fin de hacer que la pelusa que cubre los albérchigos pueda desprenderse. Cuando se obtenga este resultado, se les saca de la lejía, se les deja escurrir sobre el cedazo, y luego, colocándolos en un lienzo basto y nuevo, se les hace rodar sobre él hasta arrancar la pelusa. Se les hace cocer nuevamente hasta que estén convenientemente tiernos, y entonces se les estripa sobre un pasador para obtener la pulpa pura, continuando lo que hemos dicho para los albaricoques maduros.

MERMELADA DE ALBÉRCHIGOS.

Antes de ponerlos á cocer, deberá deshuesárseles y cortarlos en trozos menudos. Las otras operaciones son las mismas que hemos indicado en las reglas generales para esta clase de dulces.

MERMELADA DE AGRAZ.

Agraz.	10 libras.
Almíbar punto de bola. . .	10 »
Potasa.	2 adarmes.

Desgránese el agraz; quítense los huesos con una aguja de plata, y póngase á cocer en suficiente cantidad de agua. Cuando suban los granos á la superficie del agua, se apartan del fuego y se dejan enfriar. Entonces se les

pone de nuevo al fuego, añadiendo la potasa, y se les deja que recobren su color verde. Llegado este momento se les saca del agua caliente y se les echa en otra que sea clara y bien fresca. Frios y lavados bien, se les pasa por el tamiz de cerda, se mezcla la pulpa con el almíbar, se le hace tomar el punto de cascado, y se guarda en las vasijas que se le destinan.

La pulpa, que se pasa por el tamiz, debe recogerse en un barreño no vidriado, ó en una vasija de porcelana, cristal ó plata, pero nunca en una de cobre aunque esté estañada.

MERMELADA DE AZAHAR.

Tómense 2 libras de pétalos de flor de azahar, y hágaseles hervir en bastante cantidad de agua acidulada con el zumo de un limon, hasta que el azahar esté tierno. Sáquesele y colóquese sobre el tamiz, regándolo abundantemente con agua fresca para que se enfrie pronto. Luego se le maja en el mortero hasta reduccion perfecta en pasta, y se mezcla con 4 libras de almíbar, grande pluma, cociendo el todo hasta el punto de cascado.

Algunos hay que, en vez de poner el azahar sobre el tamiz para regarlo, lo echan en un barreño con agua acidulada con limon.

Otros añaden á esta mermelada, poco antes de apartarla del fuego, una cantidad, que varía segun el gusto de cada uno, de jalea de peras ó manzanas.

MERMELADA DE CEREZAS.

Deshuesadas y quitados los cabos á las cerezas, que deben estar muy maduras, se las pone al fuego hasta reduccion á mitad de volúmen, cuidando de moverlas continuamente. Entonces se mezclan con el almíbar en punto de bolilla, y se las hace hervir hasta que al moverlas se vea el fondo del perol.

Otros le dan menos punto, contentándose con que se cuaje, como jalea, en el plato en que se vierte.

Azúcar	3 libras.
Cerezas	6 »

MERMELADA DE CIRUELAS.

Para esta mermelada no se deshuesa la fruta, sino que por el contrario se la cuece entera, es decir, se la reverdece. Cuando están blancas y tiernas se las pasa por el tamiz, se pone al fuego la pulpa con objeto de reducirla á la mitad como las otras mermeladas. Luego se mezcla el almíbar en punto de pluma y se disminuye el fuego á fin de que no rompa el hervor; se retira al obtener la consistencia de pequeño cascado.

Las proporciones son igual peso de almíbar que de pulpa de ciruelas.

MERMELADA DE CHAVACANOS.

Véase *Mermelada de albaricoques verdes*.

MERMELADA DE DURAZNOS.

Véase *Mermelada de albérchigos*.

MERMELADA DE FRAMBUESAS.

Se pasan las frambuesas por el tamiz, se hace evaporar la pulpa así obtenida hasta que esté próxima á pegarse al fondo del perol. Entonces se incorpora al almíbar en punto de gran perlado, y se la hace hervir hasta que adquiera la consistencia necesaria.

Porciones iguales de pulpa y almíbar.

MERMELADA DE FRESAS.

Azúcar	4 libras.
Fresas.	8 »

Despues de limpiar y lavar bien las fresas, se las pasa por el tamiz de cerda para reducirlas á mermelada. Se las mezcla con el almíbar en punto de gran boleado, y se las hace cocer á fuego lento hasta obtener el punto de cascado.

MERMELADA DE GUAYABA.

Se cortan las guayabas, bien maduras y sanas, en cuatro trozos despues de haberlas pelado; se les quitan los corazones, y se las pasa por un tamiz bien espeso. Se toma luego igual cantidad de almíbar frio en punto de

bañado grande, y se mezcla bien la guayaba. Luego se la pone al fuego, y se la hace cocer moviendo siempre con la espumadera, no circularmente sino de adelante hácia atrás, hasta que, tomando una poca de mermelada con una pala enjuta y dejándola enfriar en ella, se desprenda, sin dejar adherencia alguna sobre la pala, al dar una pequeñísima sacudida.

La conservacion de esta mermelada depende del grado de coccion indicado.

Almíbar.	8 libras.
Pulpa de quayaba.	10 »

MERMELADA DE JAZMIN.

A cada tres libras de almíbar, en punto de grande pluma, se mezclarán estando tibio dos libras de flores de jazmin majadas y pasadas por tamiz.

Debe vaciársela en las cajas ó tarros cuando esté casi fria.

MERMELADA DE LIMAS Y LIMONES.

Se pelan las frutas, y se separan los cascos haciéndolos cocer en agua hirviendo hasta que estén tiernos. Entonces se les pasa por un tamiz espeso ó por una estameña, y se mezcla la mermelada con el almíbar en punto de bola, dejándola dar algunos hervores hasta el punto de cascado.

La proporcion es: doble cantidad de álmibar que de mermelada de fruta.

MERMELADA DE MANZANAS.

Se cuecen las manzanas enteras hasta que estén bien tiernas, y entonces se las pela y pasa por tamiz. Se pesa la pulpa obtenida, y se mezcla con igual cantidad de almíbar, punto de grande pluma, haciéndola cocer á fuego lento para que no hierva, y moviéndola siempre, hasta obtener el punto de pequeño cascado.

MERMELADA DE MELOCOTONES.

Dos métodos diversos se siguen para hacer esta mermelada, segun que la fruta está mas ó menos madura.

Cuando está poco madura, se la hace cocer hasta reverdecerla, y entonces se pela, deshuesa, etc., como en el caso de estar madura.

Cuando esta madurez es perfecta, se cortan los melocotones con el cuchillo de plata, se separan los huesos, y se les pasa por el tamiz, ó por un pasador de plata, mezclando despues la mermelada obtenida con el almíbar en punto de grande pluma, y dejándole dar algunos hervores.

Almíbar.	4 libras.
Melocotones pasados. . . .	6 libras.

MERMELADA DE MEMBRILLOS.

Se pelan, parten en pedazos y descorazonan los mem-

brillos, haciéndolos cocer si no están muy maduros; luego se les pasa por el tamiz y se hace enjugar la pasta. Se mezcla perfectamente con el almíbar en punto de bola, moviendo siempre en una misma direccion, y se les pone a cocer hasta que se vea que por los agujeros que forma la ebullicion arroja humo, cuidando de moverla continuamente y con la precaucion indicada de hacerlo siempre hácia el mismo lado.

Almíbar	3 libras.
Membrillos.	6 »

A la de membrillos rojos se le añade durante la coccion una saturacion de cochinilla.

MERMELADA DE MIRABELES.

Las proporciones son: igual cantidad de almíbar que de fruta. Procédase en lo demás como para las ciruelas.

MERMELADA DE NARANJAS.

Véase *Mermelada de limas.*

MERMELADA DE PERAS.

Tómense las peras en buena madurez, y despues de peladas se las hace dar un hervor á fin de enternecerlas.

Cuando están suficientemente blandas, se las parte en cuatro trozos quitándolas los corazones, y pasándolas por

el tamiz. La pulpa así obtenida se mezcla con una cantidad igual de almíbar en punto de cascado, se pone al fuego y se mueve continuamente sin dejar que hierva.

Luego que está ya fria en los tarros, se la polvorea con azúcar molido.

SECCION QUINTA. — FRUTAS: SU PREPARACION Y BLANQUEO.

La primera operacion que el confitero necesita hacer con las frutas que ha de preparar, y la que necesita mayor cuidado y esmero, es el *blanqueo.* Con este nombre se designa en confitería la coccion que se da á las frutas para enternecerlas y confitarlas.

Y en efecto, las frutas no pueden estar en perfecto estado de madurez, porque reventarian antes de poderse penetrar de almibar; si pues deben hallarse un poco verdes, necesario es que el arte busque medios de darles el grado de enternecimiento que naturalmente las falta.

Estos medios varían en razon de la clase y del color de las frutas.

Las que tienen pulpa blanca, como manzanas, peras, membrillos, etc., deben pelarse cuidadosamente con un cuchillo, cuidando de que este no quite demasiada pulpa pues dejaria una huella demasiado perceptible, y echándolos inmediatamente en agua fresca, ligeramente acidulada con zumo de limon, un polvo de alumbre, ó unas gotas de buen vinagre.

Concluida la operacion de pelarlas, se hacen cocer en

agua, acidulada tambien y abundante, hasta que se ha obtenido el grado de terneza ó blanqueo necesario, el cual se conoce cuando puede hacerse penetrar la cabeza de un alfiler hasta el corazon de la fruta. Entonces se las pone en agua fresca, cambiando esta repetidas veces hasta que la fruta esté fria, y no haya dado calor ninguno al agua.

Las frutas rojas se blanquean poniéndolas al fuego en agua fria, y retirándolas al momento de romper el hervor, pues de otro modo se desharian.

Las de hueso se blanquean poniéndolas igualmente á fuego lento en agua fria, y haciéndolas calentarse allí hasta que suben á la superficie, en cuyo momento se las va pasando con la espumadera á una vasija de agua fria, si se ve que están suficientemente reblandecidas. Si no estuviesen tiernas aun, se las pondrá en otro perol con agua tibia, pues es menester evitar el que hiervan.

Las frutas voluminosas deben partirse en cuatro trozos á fin de facilitar el blanqueo.

Las que tienen hueso pueden picarse con la cabeza de un alfiler, que se hace penetrar hasta el hueso, antes de ponerlas al fuego.

Creemos excusado decir que debe quitarse perfectamente la pelusa, sirviéndose de un lienzo grueso, á las frutas que la tengan, como albaricoques, membrillos, etc.

Las frutas que deban conservarse verdes, como ciruelas claudias, albaricoques, limoncillos, etc., deben picarse con el alfiler en todas direcciones antes de ponerlas al fuego; cuando están tiernas se retiran del fuego, y para devolverles el color verde, que han perdido en el blanqueo, se echa en el agua misma donde han cocido una

poca de sal y un poco de vinagre, cubriéndolos con un lienzo y dejándolos reposar una hora y media. Pasado este tiempo, se vuelven á poner sobre un fuego fuerte, de cual se retiran, pasándolos al agua fresca, cuando hayan subido á la superficie. El agua fria deberá cambiarse cada vez que se entibie, para que la fruta se refresque pronto y completamente.

Las frutas de cáscara se blanquean enteras ó en cuarterones, y en uno y otro caso se quita de ellas no la cáscara sino la película ó epidermis exterior; en ambos casos tambien se las pone en agua fria inmediatamente que se las ha *rodeado*, es decir, quitado la epidermis. Deben cocerse en agua abundante y á gran fuego, porque son difíciles de enternecer. Así se blanquean las naranjas, lol limones, las toronjas, etc.

§ 1.

FRUTAS CONFITADAS.

Confitar una fruta quiere decir tanto como hacer que es almíbar la penetre.

Esta operacion es delicada, porque puede convertir la fruta en pasta si no se presta una grande atencion al tiempo de ejecutarla.

Hé aquí la manera segura de obtener un buen resultado:

Tómese la cantidad necesaria de almíbar clarificado, y póngase en él la fruta; cuando esté dos ó tres minutos

sobre el fuego, retírese el perol y déjese enfriar. Vuélvase otra vez al fuego, y déjese en él hasta que esté próximo á hervir, en cuyo caso se le retirará. Luego se les pone de nuevo, otra vez en frio, y se les hace dar unos hervores.

Fácilmente se comprenderá que estas diferentes operaciones no son todas necesarias ni posibles en toda clase de frutas. Por esta razon, indicaremos en la preparacion de cada una la operacion que haya de ejecutarse, y á este efecto daremos aquí á cada una el nombre facultativo con que se la conoce.

La primera se llama *pasada;* la segunda, un *medio hervor;* la tercera, un *hervor.*

Estas tres palabras, una vez comprendida su significacion, harán mas breve la explicacion, y mas fácil la inteligencia de las preparaciones que siguen; bien entendido que suponemos la fruta no solo blanqueada, por el método que á su clase corresponda, sino tambien enjuta ya sobre las rejillas de alambre.

Acerolas.

Tómese la cantidad necesaria de almíbar en punto de pequeño bañado, y hágasele hervir; pónganse entonces las acerolas, déselas un medio hervor, espúmese, viértase todo en un barreño, y déjesele. Al dia siguiente se sacan las acerolas y se ponen en otro barreño; se vuelve á poner el almíbar al fuego, haciéndole tomar nuevamente el punto de pequeño bañado por la agregacion de azucar clarificado, y cuando hierva se vierte sobre la

fruta, y se deja reposar hasta el otro dia: esta operacion se ejecuta durante tres dias consecutivos, cuidando de aumentar de un grado el punto del almíbar, á fin de que en el último dia esté en el de aljofarado. Al cuarto dia, se ponen las acerolas al fuego, se las da un medio hervor, se vacian con el almíbar en un barreño, y se ponen durante cuarenta y ocho horas en la estufa; pasado este tiempo se ponen á enjugar sobre las rejillas y se guardan.

Agraz.

Despojado de la pepita mediante una incision hecha á cada grano, y blanqueado por el método que hemos indicado para las frutas que han de conservar su color verde, se le hace dar unos hervores en igual cantidad de almíbar, punto aljofarado, haciéndolo escurrir al siguiente dia.

Se vuelve al dia tercero á poner sobre el fuego en almíbar, grande aljofarado, se le hace tomar un medio hervor, y se deja reposar hasta el dia siguiente, en que se escurre y se pone en la estufa sobre pizarras ó mármoles polvoreados de azúcar tamizado.

Albaricoques.

Procédase para el blanqueo de la manera indicada, y opérese en lo demás como hemos dicho para las acerolas.

Los albaricoques deben pelarse si son grandes; si son pequeños se pican solamente antes de blanquearlos.

Si se quieren confitar partidos, se pelan, se cortan en dos trozos para quitar el hueso, y luego se opera como hemos dicho en el artículo precedente hablando del agraz.

Albérchigos verdes.

En el estado en que suponemos se halla esta fruta, en el presente artículo, está cubierta de una pelusa que cede difícilmente á la friccion dada con un lienzo, de que hablamos al tratar del blanqueo. Si se ve que resiste á este método, deberá hacerse hervir la fruta en lejía durante un cuarto de hora, á lo mas, y la friccion producirá despues un complete resultado.

Blanquéese luego por el método dado para las frutas que han de conservar su color verde, y procédase despues como hemos dicho para las acerolas y albaricoques verdes.

Si estuviese la fruta ya en sazon se procederá de la manera indicada para el agraz, con la única diferencia de que el primer dia debe estar el almíbar en punto aljofarado, y el último en el de mantel.

Por lo demás, pueden confitarse en trozos como los albaricoques, y en este caso se operará como hemos indicado al tratar de ellos.

Anana ó *piña de Indias.*

Despues de pelada, y de haber hecho entrar en ella horizontalmente un cuchillo, por varios puntos, á fin de

facilitar su blanqueo, se procede en este y en lo demás como para los albaricoques.

Advertiremos que la piña es muy delicada, razon por la cual hemos dicho se hagan las incisiones horizontalmente, con objeto de que sirvan para dividir la fruta en lonjas, si se quiere, despues de confitada. Manéjesela, pues, con grande atencion, y especialmente si se ha partido ya antes de blanquearla.

Angélica.

Blanqueada como las frutas verdes, se la da unos hervores en almíbar punto aljofarado, y se deja reposar todo hasta el dia siguiente. Luego se procede como para las acerolas, pero dando un punto mas cada dia al almíbar, hasta el cuarto inclusive; al quinto, se vuelve á poner el almíbar en punto aljofarado, se dan á la angélica dos ó tres hervores, y se pasa á la estufa, despues de escurrida, procediendo como para el agraz.

Batatas de Málaga.

Tómese una cantidad cualquiera de batatas y pésense: esta operacion no es indiferente, por lo que despues veremos. Hágaselas tomar un hervor en agua clara, y despójeselas de la película con un cuchillo, poniéndolas en seguida dentro de agua fresca, con objeto de que no tomen color. Blanquéeselas en una tercer agua hasta que puedan penetrarse fácilmente con la cabeza del alfiler, volviéndolas á pasar al agua fresca, y enjugándolas luego.

Tómese *igual cantidad* en peso, al que tenian las batatas en crudo, de almíbar clarificado, y hágaselas cocer en él hasta que tome punto de pequeño aljofarado; vacíese todo en un barreño, dejándolo reposar veinte y cuatro horas, pasadas las cuales se vuelven á poner al fueg hasta que el almíbar llegue á punto de pequeño cascado. En esta situacion, pueden dejarse así ó pasarse á la estufa como hemos dicho hablando de los albaricoques.

Calabaza.

Limpia de la cáscara y tripas, se corta en rebanadas y se pone en agua fresca; se blanquea por el método indicado, y se procede como para las batatas de Málaga.

Castañas.

Despojadas de la cáscara, se las pone en un perol de agua hirviendo, y se las deja blanquear hasta que pueda quitárselas la película; entonces se las saca del agua vertiéndolas sobre un pasador, una criba ú otra cosa semejante que permita dejarlas en seco, á fin de quitarlas la película, operacion que debe ejecutarse con la mayor rapidez para que no se enfrien.

Quitada la película se pasan á otro perol de agua caliente, en la cual se dejan hervir hasta completo blanqueo, procediendo despues como para las batatas y la calabaza.

Cerezas.

Despues de quitado el hueso de la manera que hemos dicho para el agraz, y de haberlas cortado los cabos, se blanquean como los albaricoques, y se confitan como los albérchigos verdes.

Cidra.

Quitada la tripa, para los usos que indicamos en otro lugar, y pelada como la calabaza, se blanquea y confita como esta última.

Ciruelas.

Todas las ciruelas, cualquiera que sea su clase, se confitan del mismo modo. Perdonen nuestro atrevimiento los que por mayor ciencia, ó por rutina, confitan de un modo las ciruelas andrinas, de otro las claudias, de otro los mirabeles: nosotros hablamos por experiencia, y por experiencia sabemos que todas las ciruelas necesitan el mismo proceder.

Blanquéense y confítense como las acerolas, sin dejar que tomen cada dia mas que un *medio hervor*.

Higos.

Esta fruta debe estar aun poco madura. Se pica con un alfiler en rededor del pezon, y despues se ponen á blanquear. Tiernos ya, se les separa del fuego, pasándolos al

agua fresca cuando estén ya casi frios, poniéndolos á enjugar. Al dia siguiente se les dan tres ó cuatro pasadas en almíbar punto aljofarado, dejándolos reposar hasta el dia inmediato, en el cual se les dará un medio hervor. Al inmediato se sacan del almíbar, se pone este en punto de grande aljofarado, aumentando azúcar clarificado si fuese menester, y se da á los higos un medio hervor, poniéndolos á reposar despues en la estufa durante veinte y cuatro horas. Pasado este tiempo, se dan al almíbar, despues de retirados los higos, seis ú ocho hervores para aumentar su punto, y se bañan con él los higos, secándolos en la estufa para guardarlos.

Limoncillos.

Toda la dificultad de confitar bien esta fruta consiste en manipularla con cuidado y sin premura. Por esta razon son necesarios cinco dias para prepararla, sin contar el del blanqueo, el cual se ejecuta de la manera que hemos indicado para las de cáscara.

El primer dia se les hace dar un medio hervor en almíbar punto aljofarado, y se dejan reposar.

En los demás dias se repite la misma operacion, pero haciendo que el almíbar tome un punto antes de poner en él los limoncillos, que han debido separarse antes de colocar el almíbar sobre el fuego.

El último dia, en fin, se les deja tomar un par de hervores, y se les hace reposar en la estufa, secándolos al siguiente.

Mirabeles.

Véase *Ciruelas.*

Naranjas.

Dos son las maneras de presentar esta fruta : *entera* ó *en cuartos.*

Las operaciones preliminares son diferentes, y habremos de explicarlas por separado.

Las naranjas enteras se rodean cuidadosamente con el cuchillo á fin de quitar solo la parte colorada de la cáscara , que deberá ser gruesa ; luego se las quitan los cabos, si los tuviesen , y en el sitio de ellos se las hace con un sacabocados un agujero de una pulgada de diámetro , á fin de vaciar por él la pulpa de la fruta.

Limpia ya la cáscara , se la echa en agua fresca, hasta que se haya ejecutado la misma operacion con todas las que hayan de prepararse.

Las naranjas que hayan de presentarse en cascos ó cuartos , se rodean del mismo modo , pero no se vacian sino despues de hechas cuartos.

El blanqueo se hace dejándolas hervir en agua pura hasta que puedan penetrarse con el alfiler, retirándolas en seguida y pasándolas al agua fresca que habrá de mudarse hasta total enfriamiento de la fruta. Luego , se las deja escurrir durante veinte y cuatro horas , pasadas las cuales se las pone á dar seis ú ocho medios hervores en almíbar clarificado , dejándolas en infusion hasta el dia siguiente. Esta operacion se repite por tres dias consecu-

tivos, y en el último de ellos se las deja dar un par de hervores, poniéndolas á reposar en la estufa. Se concluyen, en fin, como las demás frutas.

Nísperos.

Véase *Acerolas.*

Nueces.

Para confitar esta fruta, debe escogerse la época en que su cáscara no está aun cuajada. Deben ser gruesas y de un hermoso color verde.

Se las despoja de la primera cáscara verde, y se van echando en el agua acidulada para que no tomen color. Despues se las blanquea por el método indicado para las frutas verdes, y pasándolas al agua, enfriándolas y enjugándolas como á estas.

Para confitarlas, se ponen en un barreño, y se vierte sobre ellas almíbar punto aljofarado, dejándolas en infusion hasta el dia siguiente. En este y los dos inmediatos, se repite la operacion, retirando las nueces antes de calentar el almíbar, al cual debe darse mayor punto á fin de que en el último dia tenga el de abrillantar.

Como las nueces al nutrirse disminuyen el almíbar, debe cuidarse de aumentar cada dia la cantidad necesaria de azúcar clarificado, á fin de que pueda quedar bien bañada la fruta.

El almíbar no necesita hervir en el momento de verterlo sobre las nueces, pues las arrugaria. Terminadas

las operaciones que hemos indicado, se ponen en infusion en la estufa, y al dia siguiente se dejan escurrir.

Pepinos.

Esta fruta debe ser pequeña y no exceder de tres ó cuatro pulgadas de longitud. No necesita blanquearse mucho, y se hacen hervir hasta perfecto enternecimiento en almibar punto aljofarado. Despues se les enjuga en la estufa.

Peras.

Se blanquean como se ha dicho para las frutas de pulpa blanca, y despues de enjutas se las hace tomar un medio hervor en punto bañado dejándolas en infusion hasta el dia siguiente, en que se repite la operacion. Los tres inmediatos se ejecuta lo mismo, y por último se las deja dos dias en la estufa, sacándolas á enjugar para conservarlas.

Debe cuidarse de espumar cada dia antes de apartar el perol del fuego.

Plátano.

Procédase del modo indicado para las peras, teniendo en consideracion que la pulpa de esta fruta es mas tierna y delicada.

Toronjas.

La única diferencia que hay entre la preparacion de

esta fruta y la cidra, es que deben dejarse despues de peladas, y antes de blanquearlas se las deja veinte y cuatro horas en una infusion de cochinilla para darlas color. Algunos omiten esta operacion cuyo solo objeto es halagar la vista.

§ 2.

FRUTAS EN ALMÍBAR.

Todas las preparaciones de que acabamos de hablar pueden ponerse en almíbar y por consiguiente entrar en este epígrafe.

Pero hay dos cuya preparacion es especial, y que no pueden tener clasificacion en otro lugar: el dulce de cidra ó *cabello*, y el *polvo de batata*.

Hé aquí sus preparaciones.

Cabello.

Tómese una ó mas cidras, pártanse en trozos, y pónganse á cocer estos en agua abundante con objeto de endulzarlos, es decir, de quitarles el amargo natural á la fruta. Cuando estén dulces, se les aparta del fuego, se separa la carne y las pipas, y se guarda solo la tripa, en forma de hilos, que es lo que se ha de poner en almíbar.

Este se prepara clarificando azúcar, y haciendo cocer nuevamente en él el cabello separado, hasta que el almíbar tenga punto de grande aljofarado.

Polvo de batata.

Dos son los métodos seguidos para hacer este dulce. 1°. — Reducir á mermelada y hacer luego cocer en almíbar las batatas confitadas. Este método, que hemos visto practicar á muchos de nuestros compañeros, no da un producto grato á la vista por las desigualdades que presenta el dulce hecho de esta manera, y solo puede procurar una ventaja : la de economía de tiempo, siempre que se tengan batatas confitadas. Nosotros preferimos el

2°. Que consiste en lo siguiente :

Tómense las batatas cuyo tamaño sea poco conveniente para que se las confite; despójeselas de la piel rodeándolas cuidadosamente con un cuchillo, y poniéndolas en agua acidulada á fin de que no tomen color. Hágaselas luego secar en la estufa, y cuando estén perfectamente enjutas, rálleselas para convertirlas en fécula granulosa, y entretanto clarifíquese la cantidad de azúcar que se crea necesaria (no podemos determinar la proporcion, porque no todas las calidades de batatas embeben la misma), y hágase cocer en ella la fécula ó harina obtenida. Si ocurriese que antes de hallarse en perfecto estado de trabazon, quedase muy seca la pasta, será necesario añadirle almíbar; pero ha de ser caliente á fin de no impedir que la coccion se continúe, y que se haga mas difícil la trabazon del *polvo*.

Nosotros no seguimos otro método que este, y podemos asegurar hemos obtenido buenos resultados, y la aprobacion de cuantos han gustado de nuestras preparaciones.

§ 3.

FRUTAS EN SECO.

Toda fruta confitada puede ponerse en seco mediante baño que se la da.

La sola circunstancia que para esto se hace indispensable es, que esté perfectamente enjuta : si, por haberla conservado en líquido, esto es, en almíbar, no se encontrase en este estado, se la pasará por agua y se la hará secar en las rejillas uno, dos ó tres dias. Algunos prefieren secarla en la estufa.

Pero supuesta esta circunstancia, el baño se da haciendo cocer hasta el punto de bolilla buen azúcar de pilon, y batiéndolo con una cuchara contra el perol por uno de sus lados hasta que se ponga blanco. Entonces se pasa por esta parte, en que el almíbar se halla de la manera indicada, cada una de las piezas que se quieren bañar, retirándolas con la espumadera, y poniéndolas á secar sobre las rejillas de alambre. Si la fruta fuese dura se la puede dar un hervor antes de blanquearla.

§ 4.

FRUTAS ABRILLANTADAS.

Si en vez de bañarlas se quieren abrillantar las frutas, se prepara el azúcar de la manera que hemos dicho para

le azúcar cando, y se da en ella un hervor á la fruta, teniendo cuidado de que se halle perfectamente sumergida en él: á este efecto se adaptará al perol la rejilla de alambre de que hablamos en los utensilios (pág. 20).

Dado el hervor se retira del fuego el perol, y se coloca en la estufa inclinado para que escurra el azúcar que queda sin cristalizar. De este modo la fruta toma una parte del azúcar cande que se forma; pero debe cuidarse de separar de ella los grandes cristales que queden adheridos, y hacerla secar sola en la estufa.

CAPÍTULO CUARTO.

PREPARACIONES CUYA BASE ES LA ALMENDRA.

SECCION PRIMERA. — GRAJEAS.

En confitería recibe el nombre de grajea toda preparacion hecha con baños sucesivos, ora tenga por objeto cubrir almendras, que es lo mas general, ora otra clase de fruta ó semillas. Comprende pues lo que vulgamente se llama almendra garapiñada, fina, frutas garapiñadas, y anises.

Ya hemos dicho en el articulo *Utensilios,* los que particularmente se refieren á esta parte del arte del confitero. Pero nos queda aun que dar, antes de proceder al detalle de las operaciones, y de las proporciones de los ingredientes que entran en cada preparacion, cuenta ó explicacion de algunas voces técnicas de estas operaciones, de que habremos de servirnos en adelante.

Llámase *carga* la cantidad de azúcar, goma ó almidon, ó de estas cosas combinadas, que se vierte sobre el objeto que va á garapiñarse.

Llenar ó *cubrir* es dar sucesivamente cargas para engrosar el objeto que se garagiña.

Blanquear es dar las últimas cargas, sean blancas ó de color, que comunican la brillantez y buena apariencia al objeto : otros llaman *alisar*.

Comprendida la significacion de estas palabras, vamos á proceder á explicar las operaciones necesarias y la manera de obtener buen resultado en ellas.

REGLAS GENERALES.

1a. Las cargas deben ser proporcionadas á la cantidad de almendras que contiene el perol : si fuese pequeña la carga, no podrian humedecerse bien y por todas partes las almendras; si, por el contrario, fuese excesiva, el baño se adheriria solo al centro y dejaria descubiertas las puntas de las almendras.

2a. Secar bien una carga antes de proceder á otra.

3a. Remover perfectamente con la mano, á fin de que la carga se distribuya con igualdad.

4a. Caldear poco el perol, pues el excesivo calor quitaria la tersura á la carga.

5a. Dar algunas cargas de goma, con el doble objeto de evitar que las otras se descascaren, y el de que la grajea adquiera el crujido que constituye su mérito y contribuye á su conservacion.

6a. Cribar la grajea para separar las partes de carga no adheridas y mezcladas con ella, las cuales si llegaran á unirse la harian diforme, é imposibilitarian de alisar ó blanquear.

7a. Limpiar cuidadosamente el fondo del perol de toda parte de carga que á él se haya pegado, pues esta podria

contribuir á hacer ilusoria la precaucion indicada en la regla sexta.

Manipulaciones.

Se hacen secar perfectamente en la estufa las almendras ò cualquiera otra semilla ó fruta que haya de garapiñarse. El grado de sequedad debe ser tal que se parta con facilidad y sin crujido.

Póngaselas á calentar, sin dejar de moverlas en otro perol diferente del que ha de servir para dar las cargas; y cuando estén algo mas que tibias, páseselas al perol de cargar.

En este, que debe estar frio, se las da la primera carga de goma, que deberá hacerse secar perfectamente. Luego se las da otra carga ligera de azúcar; y seca ya, una segunda, y una tercera, aplicando despues otra de goma: todo esto teniendo muy presentes las reglas anteriormente dadas.

Al empezar la tercera de las antedichas cargas, debe ponerse la estufilla debajo del perol, cuidando de retirarla al secar.

Como quiera que la goma es bien difícil de secar, sobre todo en la carga preparatoria, hay quien se sirve de un medio expeditivo para llegar mas prontamente á este fin, y es: tamizar un poco de azúcar sobre la grajea gomada, y mover hasta que la desecacion sea completa. Nosotros no desaprobaremos este método, siempre que no se olvide, al emplearlo, tomar la precaucion de calcular bien la cantidad de azúcar que se tamiza, y de remover con igualdad la grajea para hacer perfecta la distribucion.

Dada y bien seca la segunda carga de goma, en la cual no debe emplearse el medio de secar que acabamos de manifestar, se procede á llenar.

Toda la dificultad de *llenar* consiste en haber observado ó no escrupulosamente las reglas generales. En cuanto á la manera de operar, solo tenemos que decir que las cargas son cuatro, cinco ó seis, segun el grueso que se quiera dar; que las cargas deben aplicarse en frio, y solo se colocará la estufilla debajo del perol cuando empiece á declararse ya la desecacion, y con el objeto de terminarla; obtenida, se retira la estufilla, se deja enfriar el fondo, se reune en el centro la grajea, se la criba, y se limpia el perol, si necesario es, antes de proceder á la carga siguiente. Cuando la última está ya seca, se calienta bien la grajea, y se la deja en la estufa hasta el dia inmediato.

Queda el blanqueo, ó alisamiento, que se se empieza á las veinticuatro horas de concluir de llenar. La sola recomendacion que hayamos de hacer es : dar las cargas en frio, sin servirse de la estufilla ni aun para secar. Las cargas no deben pasar de seis, y en ellas debe cuidarse de agitar el perol mas frecuentemente, pero con movimiento mas suave que en las de llenar; y no emprender otra carga hasta que la anterior se encuentre perfectamente seca : este es el secreto de lustrar, alisar ó blanquear.

Alisadas, se las pone fuego debajo del perol, se las calienta bien y por igual, y se las pone an la estufa durante un dia.

Preparacion de la Goma.

La goma que ha de servir para dar las cargas á la gra-

jea, debe tenerse dispuesta de antemano, á fin de no hallar detencion cuando sea necesario emplearla. Hé aquí la manera de prepararla.

Tómese una libra de goma arábiga en grano, machaquese un poco en el mortero de bronce despues de haberla cernido para separar las materias heterogéneas con que pueda hallarse mezclada; póngasela luego en cantidad suficiente de agua caliente, pero no hirviendo, y muévasela hasta que la disolucion sea completa. Entonces se la deja enfriar, y se pone en una vasija conservada en paraje seco, para servirse de ella en el momento dado.

Pasemos ahora á dar las proporciones de los ingredientes en las clases de grajeas mas frecuentemente usadas, y luego indicaremos las que deben emplearse en las de esencias y frutas.

Grajeas finas.

Almendras dulces escogidas y sin pelar	5 libras.
Almidon.	6 onzas.
Azúcar blanco.	2 libras.

La manera de operar es la misma que hemos indicado en cuanto á la primera carga de goma; nada variaremos para las otras, pero debemos advertir que la primera do azúcar debe darse con una disolucion hecha en agua comun, y la segunda y siguientes con otra en agua de rosas, ó de azahar, ó de limon, segun el gusto del operario. El punto ha de ser el de aljofarado, y la cantidad

de cada carga, para la que indicamos al principio del artículo, de una onza de azúcar.

Llegadas al estado de blanquear, se toma lo restante del azúcar, se le da el punto de bolilla, se retira del fuego, y se incorpora con el almidon disuelto en pasta, al que se ha aumentado un poco de azul líquido, moviéndolo todo hasta que esté completamente mezclado. Entonces se pasa por tamiz, y se emplea, hasta que nada quede, en las cargas de blanqueo.

Grajeas entrefinas.

Almendras.	5 libras.
Almidon.	6 onzas.
Azúcar blanco.	2 1/2 libras.
Harina flor.	2 libras.

Opérese como para las finas, con la diferencia de polvorear con la harina al secar las cargas de llenar.

Grajeas comunes ó garapiñas.

Agua comun	2 cuartillos.
Almendras.	4 libras.
Azúcar terciado	2 »

Póngase todo á cocer en un perol hasta que las almendras comiencen á crujir ; entonces se las retira del fuego y se sigue moviendo para conseguir que el azúcar se grance nuevamente.

Llegado este caso, se las criba para despojarlas del

azúcar no adherido á las almendras; se ponen estas en otro perol al fuego, y cuando hayan formado almíbar se las añade en frio una libra de azúcar blanco con un medio cuartillo de agua y un poco de carmin en polvo, haciéndolas cocer v granear como anteriormente.

Grajeas de colores.

La preparacion y llenado de estas no difiere en nada de lo que hemos indicado; solo hablaremos del lustre, alisado ó *blanqueo*, aunque este nombre sea impropio; pero es el del arte.

El azúcar empleado en las cargas de lustrar la grajea de color, debe estar en punto de gran aljofarado, y debe contener desde algunos momentos antes de separarlo del fuego la materia colorante y el aroma que se haya de emplear.

Para hacer mas fácil la explicacion hemos adoptado desde el principio en todas las operaciones la proporcion de 5 libras de almendras: esto presenta á primera vista las diferencias que hay en la relacion de los diversos ingredientes. Seguiremos usando la misma proporcion para designar la cantidad de materia colorante y de aroma que haya de emplearse.

En las grajeas *azules* :	1 adarme azul Prusia lavado.
	8 gotas de ámbar.
Para las *lilas* :	1/2 adarme azul líquido.
	1/2 » carmin »
	1/2 » vainilla.

Para las *naranjadas* :	1 adarme amarillo líquido.
	1 » agua de azahar.
Para las color de *rosa* :	4 adarmes de carmin en polvo.
	10 gotas esencia de rosa.
Para las *verdes* :	1 adarme verde líquido.
	1 » lirio de Florencia en polvo.

Las esencias pueden variarse á gusto del que las fabrica, pero nosotros aconsejaríamos de conservar las proporciones.

GRAJEAS DE FLORES, FRUTAS, ETC.

Alfónsigos.

Alfónsigos pequeñitos	4 libras.
Azúcar	4 »
Esencia	á placer.

Pónganse á enjugar en la estufa por tres ó cuatro dias los alfónsigos, en cedazos llenos de afrecho para que pierdan la parte oleaginosa de su superficie; pásense luego por la criba para limpiarlos.

En lo demás, procédase por el método indicado.

Anís.

Esta semilla no cambia absolutamente de nombre sin embargo de las preparaciones á que se la somete. La colocamos en el número de las grajeas, porque las operaciones que con ella se ejecutan son las mismas que hemos

descrito para aquellas. Así pues, solo tendremos que indicar las manipulaciones preliminares.

Se toma la cantidad que se quiera de anís estrellado ó comun, llamado tambien *matalauva*, y se le hace secar durante tres ó cuatro dias en la estufa colocado sobre cedazos cubiertos de papel. Cuando está bien seco, se le pone en un saco para agitarlo en él con fuerza, ó bien se le frota con la mano dentro de un tamiz, á fin de hacer que se desprenda la cáscara y los rabillos. Luego se le cierne en el cedazo de crin, para limpiarlo, y se opera como para cualquiera otra grajea. Los residuos que pasan por el tamiz en las cernidas que se le dan mientras se llenan, es lo que recibe el nombre específico de *grajea*, que se vende ó sirve para cubrir platos de cremas, bienmesabe y aun algunos dulces que se polvorean con ella.

Solo deberemos añadir, y esta advertencia era casi excusada, pues el buen sentido del operario debe hacérselo conocer, que siendo el anís una grajea pequeña, y necesitando por consiguiente estar menos llena, ha menester si bien igual número de cargas para preparar, llenar y alisar, estas cargas deben ser menos fuertes que las de otro cualquiera objeto que se garapiña.

Algunos no alisan el anís, y proceden como hemos indicado para las almendras comunes; es decir, que cuecen en el azúcar, y luego granean, ciernen y vuelven á cocer, colorando en la segunda coccion. Esto puede practicarse, y aun diremos mas, se practica, pero no presenta un producto agradable á la vista.

Apio.

Véase *Grajeas de color* para lo que difieren del métodor ordinario.

Avellanas.

Idem.

Azahar.

Almíbar, punto de bola. . . .	2 libras.
Pétalos de azahar.	2 »

Despues de lavados y enjugados los pétalos de azahar se procede á cocer y granear, etc., como se ha dicho en las *grajeas comunes* ó *garapiñas.*

Cacao.

Véase lo que hemos dicho en el artículo *Grajeas finas* (pág. 124) sustituyendo á la palabra *Almendras* la de *Granos de cacao tostados y mondados.*

Café.

Véase el art. anterior.

Otros lo preparan amasando el café, tostado y pasado por el tamiz de seda, con una disolucion de goma adraganto. Esta pasta se moldea de la forma que mas agrade, y se procede despues como llevamos dicho.

Nosotros preferimos dar á la pasta la forma y tamaño del grano de que está hecha.

Clavo.

Véase el art. *Café.*

Diabolines.

Llámase así á una grajea menuda hecha en forma de pastillas ó anises, preparados con diversas esencias y diferentes colores. Es decir que se hace una determinada cantidad de ellos de un color y con una esencia, otra con otros, etc., etc.

Hé aquí su preparacion:

Azúcar tamizado	2 libras.
Goma adraganto	4 onzas.

Se amasa el azúcar con la disolucion de goma, hecha en agua de rosas, en el licor ó esencia que mas agrade, y se polvorea la masa con canela tamizada, ó clavo, ó vainilla, ó almizcle, etc. etc. Luego se da á los pedacitos de masa la forma que se quiere, y se manipulan como cualquiera otra grajea de color. (Véanse estas.

Heliotropo.

Cuando sea posible procurarse suficiente cantidad de estas flores, procédase como hemos dicho para el *azahar.*

Si se quiere imitar el gusto y un tanto cuanto el olor, tómese:

Almendras	5 libras.
Almidon.	6 onzas.
Azúcar blanco.	2 libras.
Esencia de jazmin	1 adarme.
» de nardo.	1 »
Vainilla en polvo.	1/2 »

Pónganse las almendras en infusion en agua esencial de rosas y azahar durante cuatro dias; séquense antes de ponerlas en el perol de garapiñas, y procédase por el método ordinario, cuidando de unir á la disolucion de goma que ha de servir para las cargas de preparar y llenar las esencias de jazmin y nardo, y á las del azúcar de alisar la vainilla en polvo.

Marrasquino.

Pónganse las almendras en infusion en agua de jazmin, rosa y azahar, partes iguales, dentro de una vasija herméticamente cerrada y en paraje caliente, durante cinco ó seis semanas.

Hágaselas secar, y practíquese lo que llevamos dicho qara las grajeas finas.

Menta

Véase art. *Anís.*

Naranja.

Para esta grajea se emplean generalmente las recortaduras que resultan de rodear las naranjas que han de confitarse. Estas tiras de epidermis se ponen á secar en la estufa, y luego se recortan con sacabocados los circulitos que han de prepararse en grajea por el método ordinario.

Perfecto amor.

Agua doble de rosas.	4 onzas.
Goma adraganto.	6 »

Disuélvase la goma en el agua de rosas, y úsese para amasar la cantidad de azúcar tamizada que el líquido permita. Opérese con esta pasta como llevamos dicho para los diobolines, y conclúyase de llenar y alisar por el método ordinario, aromatizando con la esencia que mas agrade si no se cree suficiente la del agua que sirvió para preparar la pasta.

Rosoli de melocoton.

Póngase en infusion, durante un mes, en aguardiente de veinte y cuatro grados la cantidad de almendras de melocoton ó de albaricoque que se desee, y procédase luego como en la grajea de marrasquino.

Grajea abrillantada.

Toda clase de grajea puede abrillantarse.

Para obtener buen resultado, é impedir que pierdan su color ó su blanqueo, deben tenerse presentes dos cosas.

1ª. Dar una fuerte carga de goma al concluir de alisar.

2ª. Calentar perfectamente la grajea antes de retirarla del perol de garapiñar, y secarla durante tres ó cuatro dias en la estufa.

Como estas precauciones solo tienen por objeto evitar que pierdan las grajeas algunos de sus baños ó su forma reblandeciéndose, y serian si no inconvenientes, inútiles en los demás casos, no se tendrán presentes sino para las que hayan de abrillantarse.

La operacion del abrillantado se ejecuta preparando el azúcar de la manera misma que para las demás operaciones de este género; haciendo que la grajea esté completamente bañada, á cuyo fin se adaptará al perol la rejilla que al intento debe tenerse, y no dejándolo en la estufa mas que veinte y cuatro horas.

Este tiempo es suficiente para abrillantar las grajeas; si se las dejase mas, la cristalizacion seria demasiado gruesa, y esto la deformaria: el abrillantado en la grajea tiene solo por objeto adornar, con los cambiantes que la luz forma en los prismas, y no otra cosa.

SECCION SEGUNDA. — MOSTACHONES.

Los mostachones son una variacion de los mazapanes. Bajo este nombre se conocen en Andalucía y otros puntos de España una clase de bizcochos exquisitos, que en rigor habríamos podido colocar en el párrafo que hemos dedicado á estos, así como los mostachones habrian podido incluirse entre los mazapanes. Pero como quiera que este es un nombre genérico, cuyas especies se acercan mas ó ó menos á las de bizcochos y mazapanes, aunque no son ni unos ni otros, hemos preferido reunir las mas exquisitas de entre ellos en un solo grupo.

MOSTACHONES DE AVELLANA.

Almendras majadas	1/2 libra.
Almíbar (punto aljofarado). . . .	4 libras.
Avellanas tostadas molidas. . .	1/2 »
Bizcocho molido.	1 »
Huevos.	4 yemas.
Manteca de vacas	1 libra.

Procédase al moler las almendras de la manera indicada al tratar de los mazapanes; amásese con las manos la pasta obtenida y todos los demás ingredientes hasta formar una pasta bien homogénea; mézclese con el almíbar del punto indicado en un perol sobre el fuego, y en estando bien trabado fórmense los bizcochos sobre papeles, cociéndolos sobre planchas de hierro en horno fuerte despues de bañarlos como se quiera.

MOSTACHONES BIZCOCHADOS.

Azúcar tamizado	2 libras.
Clavillo (especia)	cantidad arbitraria.
Harina	2 libras.
Huevos	1 docena.

Se baten las claras á punto de nieve, se les incorporan las yemas, y cuando están bien mezcladas, se añade es clavillo, luego el azúcar, y por último la harina, batiéndolo todo perfectamente. Hecha una pasta manejable, se ponen sobre papeles porcioncitas con una cuchara, y se cuecen en horno flojo, bañadas ó no.

MOSTACHONES ESPAÑOLES.

Agua de azahar.	40 gotas.
Almendras	2 libras.
Almíbar (punto de pluma) . . .	1 »
Canela tamizada.	1/2 onza.
Esencia de limon, ó cidra. . . .	20 gotas.

Muélanse las almendras en el mortero de mármol, cuidando de rociarlas de tiempo en tiempo con una poca de agua, pura ó esencial; cuando estén bien molidas, pónganse en un perol al fuego para que se sequen, mezclando la canela, el agua de azahar, y por último la esencia. Obtenida una completa sequedad, se incorpora poco á poco el almíbar, moviendo continuamente para que no se pegue al pasta, que llegada al punto de no adherirse á la mano,

se retira del fuego, se vierte sobre la mesa de mármol, y completamente fria, se extiende con el rodillo y se hacen los mostachones, redondos, ovalados, ó de otra cualquiera forma.

Si se quieren cocer, que no es necesario, se hará en un horno flojo y dejándolos poco tiempo. Se bañan ó no, segun se quiera, y en caso afirmativo puede dárseles baño real, blanco ó de canela.

MOSTACHONES ESPECIADOS.

Azúcar tamizado	2 libras.
Canela tamizada	1 onza.
Clavillo molido.	24 flores.
Flor de harina	2 libras.
Huevos	1 1/2 docenas.

Se mezcla todo perfectamente en un perol hasta que la pasta quede muy suave. Luego se la pone por porcioncitas sobre papeles con una cuchara, y se cuecen en horno suave.

MOSTACHONES DE HUEVO.

Almendras molidas.	1 libra.
Azúcar.	3 libras.
Yemas de huevo	6 docenas.

Clarificado el azúcar y puesto en punto aljofarado, se le incorporan las almendras, molidas con las precauciones ordinarias, y las yemas de huevo bien batidas. Se pone todo sobre el fuego para que dé algunos hervores y se

cueza el huevo, y se le aparta otra vez, pero sin dejar de batir la pasta hasta que se ponga manejable. Se vacía entonces sobre el mármol cubriéndola con una servilleta, y se forman los mostachones como tortitas redondas, que se polvorean con canela tamizada.

MOSTACHONES MEJICANOS.

Almendra molida	2 libras.
Almíbar clarificado	2 »
Bizcochos idem.	1 »
Canela idem	2 »
Clavillo tamizado	1 onza.
Huevos	60 yemas.
Manteca de vacas	1/2 libra.
Miel vírgen	2 »
Vino	2 copas.

Pónganse juntos al fuego el almíbar y la miel, y déseles el punto aljofarado; mézclense todos los demás ingredientes, y menéese sobre el fuego hasta que se despegue la masa del perol. Déjese enfriar y fórmense las figuras que se quiera. Pueden bañarse ó polvorearse con canela.

MOSTACHONES NAPOLITANOS.

Almendra molida	1 libra.
Azúcar moreno	1 1/2 »
Canela tamizada.	12 adarmes.
Cáscara de limon confitada y molida	2 onzas.
Harina (flor)	2 libras.

Nuez moscada			
Clavo. . . .	tamizados	»	Arbitrario.
Pimienta . .			

Se amasa todo perfectamente con agua fria, y se deja reposar tres ó cuatro horas; pasado este tiempo se hacen dos ó tres mostachones y se prueba si la masa está en buen punto, esto es, si los mostachones se esponjan en el horno sin extenderse; y si sucediese esto último, se añade mas harina y se vuelven á amasar, cociéndolos en horno regular.

Despues de cocidos, se bañan con chocolate desleido en agua, con canela y almíbar, ó con baño real, secando cualquiera de estos baños son la cubierta del horno caldeada.

SECCION TERCERA. — TORTAS.

Todos conocen lo que se llama con este nombre, y no daremos por tanto definicion alguna, pasando inmediatamente á las recetas de las mas exquisitas.

Torta de almendras.

Almendras molidas	1 libra.
Azúcar idem	2 »
Canela	3 onzas.
Huevos	3 docenas.

Se baten los huevos, se incorporan los demás ingredientes, amasándolos bien, y se ponen en una tortera entre dos fuegos. Se polvorea con azúcar y canela.

Otra.

Almendras molidas	1 libra
Almíbar, punto aljofarado. .	2 »
Huevos.	24 yemas.

Se ponen á cocer las almendras con el almíbar, y cuando está en punto de grande pluma, se echan los huevos batidos, se mezcla bien todo, se le da un medio hervor, y se vierte en la tortera para cocer entre dos fuegos.

Torta de camote.

Agua de azahar	1/2 copa.
Azúcar	2 libras.
Bizcochos secos en polvo . .	1 »
Camote	1 »

Se revuelve todo perfectamente, y se pone en una tortera con una poca de manteca á cocer entre dos fuegos.

Torta del cielo.

Almendras molidas	1 libra.
Almíbar, punto aljofarado. .	2 »
Huevos	2 1/2 docenas.

Se pone todo á cocer hasta que quede enjuto; entonces se le pone, en una tortera untada de manteca, á cocer entre dos fuegos suaves para que se endurezca en la superficie.

Otra.

Almendras molidas	1 libra.
Azúcar pulverizado	1/2 »
Bizcotela molida	4 onzas.
Canela tamizada.	1/2 onza.
Huevos	12 yemas.
Manteca.	6 onzas.
Nata de leche fresca. . . .	1 1/2 cuartillo.
Pechugas de gallina asadas. .	2.

Se majan las pechugas y despues de incorporadas con todos los demás ingredientes, se ponen á cocer en una tortera entre dos fuegos.

Otra.

Almendras molidas	1 libra.
Almíbar.	3 »
Huevos	4 docenas.

Se baten las almendras con los huevos, se mezclan bien con el almíbar, poniéndolo todo á cocer en el horno ó entre dos fuegos, y polvoreándolo luego con azúcar y canela.

Torta de damas.

Agua de azahar	la suficiente.
Almendras	1 libra.
Azúcar pulverizado. . . .	1 »
Huevos	12 yemas.

Se majan las almendras rociándolas con el agua de azahar; se mezclan con el azúcar y las yemas batidas, y se pone todo, en una tortera untada de manteca, á cocer en el horno ó entre dos fuegos.

Torta de leche.

Almendra tostada y molida .	1/2 libra.
Azúcar	1 1/2 libra.
Huevos	18 yemas.
Leche.	3 cuartillos.

Mientras la leche cuece, se baten las yemas, se les incorporan el azúcar y las almendras, se agrega luego la leche, y todo bien mezclado se pone á cocer en el horno entre capas de bizcotelas.

Torta de mamey.

Almendras partidas	1/2 libra.
Azúcar molido	2 »
Huevos	12.
Mameyes.	3.
Pan rallado	6 onzas.
Pasas.	4 «
Piñones	2 «

Se muelen los mameyes, se amasan con el pan, y á esta pasta se incorporan los huevos batidos, volviendo á amasar con el azúcar, las pasas, las almendras y los piñones. Luego se pone todo en una tortera entre dos fuegos, ó en el horno.

Tambien puede cortarse en trozos despues de cocida, y ponerla en almíbar.

Torta de piña.

Azúcar molido.	1 libra.
Bizcotelas en polvo	1 »
Canela tamizada	2 onzas.
Huevos batidos	12 yemas.
Piñas.	6.

Rebanéense las piñas y pónganse á desflemar en agua con sal; lávense repetidas veces en agua clara, májense y revuélvanse bien con las bizcotelas, la canela y el azúcar; incorpórense con esta mezcla los huevos, y póngase todo entre dos fuegos, ó en el horno, en una tortera untada con manteca.

Tambien puede hacerse cociendo la piña despues de desflemada, y quitándola el corazon antes de machacarlá.

Torta de piñon.

Almendras molidas	1 libra.
Azúcar en polvo	2 »
Canela tamizada	1/2 onza.
Clavo »	Un polvo.
Harina	La necesaria.
Huevos cocidos.	6 yemas molidas.
Masa.	La suficiente.
Nata de leche	1/2 cuartillo.
Nuez moscada en polvo. . .	Un polvo.
Clavos. mondados y molidos.	1 libra.

Se mezclan todos los ingredientes, excepto la masa y la harina, y se ponen en una tortera untada con anticipacion de manteca y polvoreada con *harina;* sobre la pasta se forma un enrejado de tiras de *masa,* y se pone al horno.

Algunas personas, en vez de polvorear la tortera con harina, colocan en el fondo y contra el borde de ella, despues de haberla untado con la manteca, una capa delgada de masa; en lo demás operan como hemos dicho. De esta manera resulta una especie de pastel que puede sacarse de la tortera y servirlo sobre un azafate.

Torta de zapote blanco.

Móndense y muélanse los zapotes; mézclense con bizcochos molidos, piñones, canela, ajonjolí tostado y huevos batidos — todo en la proporcion que mas agrade, — y póngase á cocer la mezcla entre dos fuegos, ó en el horno, dentro de una tortera untada de manteca. Puede partirse en trozos despues de cocida, y pasar estos por almíbar.

Polvorones.

Azúcar pulverizado.	1 libra.
Harina	2 »
Manteca de cerdo.	1 »

Se amasa todo junto hasta que la pasta esté perfectamente unida y presente una superficie sedosa; hágase con ella un cilindro, á fin de cortar las porciones con mayor

igualdad, y dése á cada una de ellas la forma que mas agrade. — Deben cocerse en horno manso, porque la coccion debe ser rápida para que la pasta no quede seca. Se colocan sobre papel, y estos sobre planchas de hierro ú hojalata.

Si se quiere hacer una torta, se forman varios cilindros de diversa longitud, y de un tercio menos de diámetro que la profundidad de la tortera; se colocan en círculo dentro de ella, hasta guarnecerla toda, pero no tan unidos que al cocer se deshagan: deben estar separados entre sí, por sus puntas y costados, un par de líneas; este espacio se llena por ellos mismos al cocer, forman así la torta, y solo se conoce un pequeño surco, que sirve despues para dividirla en porciones.

SECCION CUARTA. — TURRONES.

Turron de Alicante.

Almendras peladas.	2 libras.
Azúcar blanco	2 »
Miel vírgen.	1 cuartillo.

Mientras están tostándose las almendras, se pone un perol al fuego y en él la miel y el azúcar pulverizado, que se clarificará con huevo, dejándolo cocer hasta que tome el punto de gran cascado.

Entonces se separa del fuego el almíbar, se incorpora en él perfectamente la almendra, y se vacia sobre obleas, ó en cajas.

Algunos prefieren moler las almendras despues de tostadas, con objeto de que la pasta quede mas compacta; pero en este caso debe darse al almíbar el punto de pluma ó bolilla, y no el de gran cascado que hemos dicho.

Otro mejor que el de Alicante.

Almendras	2 libras.
Azúcar blanco	1 »
» de Holanda.	1/2 »
Huevos.	10 claras.
Miel vírgen	1 libra.

Se tostarán y molerán las almendras, mientras que el azúcar blanco y la miel, puestos á buen fuego, forman el almíbar que se clarificará con esmero. Cuando se halle en punto de pluma, se incorporan las claras de huevos, bien batidas, sin dejar de moverlo todo hasta que tome el punto de caramelo. Obtenido este, se echan en el almíbar las almendras, y el azúcar de Holanda en pequeños trozos, que se habrá tenido cuidado de empapar en el agua esencial que mas agrade; se mezcla todo perfectamente y con prontitud para que no se pase el punto de caramelo, y se vierte sobre obleas, preparadas al efecto sobre una mesa, extendiendo la pasta con el rodillo hasta dejarla de una ó dos pulgadas cuando mas.

Adquirida ya una poca de consistencia con el resfriamiento, pero antes que este sea completo, se marcan con un cuchillo las figuras que se quieran, á fin de poderlo partir cuando esté seco.

Puede conservarse mucho tiempo, con tal que el paraje donde se le coloque no sea húmedo.

Turron de almendra.

Almendras	1/2 libra.
Azúcar blanco	1 »
Huevos	6 claras.

Se baten las claras de huevo hasta el punto de nieve, y se incorpora en ellas las almendras molidas, añadiendo despues el azúcar; amásese todo perfectamente, aromatizando con la esencia que mas agrade, y póngase en cajetines de papel.

Turron de almendras y ajonjolí.

Ajonjolí	2 libras.
Almendras	12 »
Azúcar	6 »
Huevos	60 claras.
Miel vírgen	1 cuartillo.

Se ponen á clarificar en un perol el azúcar y la mie unidos; clarificado este almíbar, se cuela y se pone nuevamente al fuego hasta que se obtenga el punto de gran cascado, separándolo entonces y meneándolo sin cesar hasta que se enfria.

En este caso se echan en el almíbar unas pocas de claras de huevos, que al efecto deberán tenerse batidas á punto de nieve, y se agitan dentro del almíbar hasta completa incorporacion; luego se añaden mas claras, se baten

en el almíbar hasta que queden incorporadas, repitiendo la operacion mientras haya claras que incorporar. Concluidas, se pone el almíbar otra vez á la lumbre, y se menea continuamente hasta que tome el punto de gran cascado, y entonces se echan en él las almendras y el ajonjolí, tostados y molidos; se menea hasta que se descubra el fondo del perol, se aparta y se vierte sobre obleas, extendiéndolo con el rodillo antes que se enfrie, y cubriéndolo con otra capa de oblea.

Debemos advertir, que el rodillo ha de estar ligeramente enacentado para que el turron no se adhiera á él.

Turron de almendras y avellanas (á la francesa).

Almendras mondadas . . .	1/2 libra.
Almíbar punto de pluma . .	4 libras.
Avellanas	1/2 libra.
Huevos	3 claras.

Pónganse las almendras y las avellanas en el almíbar; muévaselas perfectamente, añadiendo tres ó cuatro rajas de cáscara de limon y las claras de huevo bien batidas, y déjese cocer un poco para que se esponje. Conseguido esto, se vacia en cajas de papel fuerte, ó de madera forradas de papel.

Turron de almendra y canela.

Almendras	1 libra.
Azúcar	3 libras.
Canela	1 adarme.

Huevos	18 claras.
Miel virgen	1/2 cuartillo.

Póngase el azúcar con el agua necesaria en un pero para clarificarlo; désele luego el punto de aljofarado, obtenido el cual se aparta para incorporar la miel, batiendo hasta que quede perfectamente trabado; en seguida se unen poco á poco las claras de huevo, batidas hasta el punto de nieve, y cuando estén bien mezcladas se pone nuevamente el perol en el fuego, dejando cocer suavemente hasta que el huevo no sepa á crudo. Llegado este momento, se ponen en el almíbar las almendras, peladas y machacadas, y la canela hecha rajitsa, dejando cocer hasta que tome suficiente consistencia; se vierte en un plato, y se polvorea de canela ó de grajea, segun los gustos, ó se adorna con limon confitado, peras, ó ciruelas.

Como este turron se toma con cuchara, no debe dejársele endurecerse mucho.

Turron de avellanas.

Se hace como el de almendras (pag. 146), sustituyendo á estas las avellanas.

Turron de azahar.

Opérese del modo indicado para el de almendras y canela, suprimiendo estas y poniendo en su lugar, al tiempo de batirlo, una copa de agua de azahar, ó cuatro adarmes de pétalos de la misma flor, machacados hasta reducirlos á pasta en el mortero de mármol.

Turron blanco de almendras, piñones, clavo y ajonjolí.

Ajonjolí	2 onzas.
Almendras	1 libra.
Azúcar	4 1/2 libras.
Huevos	24 claras.
Miel vírgen	1 cuartillo.
Nueces	1 libra.
Piñones	1 »

Opérese en un todo como para el de almendra y canela, añadiendo al batir, juntamente con las almendras, las nueces bien machacadas, los piñones bien limpios, y el ajonjolí tostado.

Turron de canela.

Se hace como el segundo que hemos descrito, y con iguales cantidades de cada uno de los ingredientes, sustituyendo la esencia en que se empapa el azúcar de Holanda, con 3 onzas de canela que se incorporarán al mismo tiempo que las almendras.

Turron de chirimoya.

Azúcar	10 libras.
Chirimoya	8 »

Cuando el almíbar esté en punto de aljofarado, se incorporan en él las chirimoyas, crudas y molidas, y se dejan cocer hasta que moviendo se vea el fondo del perol. En-

tonces se vacia en cajones de madera cubiertos interiormente con obleas ó papel, igualándolo con un rodillo enaceitado ligeramente.

Turron duro á la italiana.

Almendras partidas por la mitad	4 libras.
Azúcar terciado	2 »

Póngase el azúcar en un perol sin agua ninguna, moviéndolo para que se tueste; incorpórense las almendras y váciese sobre una mesa de mármol ó de nogal un poco enaceitada, extendiéndolo con el rodillo, y cortando las figuras que se quieran antes de que se enfrie, pues adquiere una dureza extremada. Con él se hacen los crujientes ó crocantes de toda especie, y los armazones de los ramilletes.

Turron de guayaba.

Se hace en un todo como el de chirimoya, con la sola diferencia que esta fruta debe estar cocida y pasada por el tamiz de cerda.

Turron de Oajaca.

Ajonjolí	2 onzas.
Almendras	1 libra.
Avellanas	1 »
Azúcar	4 libras.

Canela	1/2 onza.
Huevos	28 claras.
Miel vírgen	1 cuartillo.
Nueces	1 1/2 libra.
Piñones	1 1/2 »

Clarifíquese la miel juntamente con el azúcar y déjesela cocer un poco, retirándola del fuego y dejándola enfriar. Entonces se la incorporan 14 claras de huevos bien batidas, y se vuelve á poner al fuego, donde no se dejará de mover hasta que hayan cocido las claras; se le aparta, para hacer igual operacion con las 14 claras restantes, que habrán de cocer hasta que tomen punto de quebrar, en cuyo caso se le incorporan el ajonjolí tostado y molido, la canela tamizada, y las avellanas, nueces y piñones mondados y partidos.

Turron de la Reina.

Almendra molida.	1 libra.
Azúcar	3 libras.
Canela molida y tamizada . .	2 adarmes.
Huevos	40 yemas.
Nata	1/2 cuartillo.

Cuando el almíbar tiene el punto de pluma, se aparta del fuego, para incorporar todos los demás ingredientes, juntos ó uno á uno. Luego que están todos perfectamente mezclados, se vuelve el perol al fuego y se deja cocer á fuego lento, moviéndolo continuamente, hasta que se descubra el fondo; entonces se vacia en cajas forradas de papel, y se corta en trozos, que luego se empapelan.

Por su orígen, algunos llaman á este turron *yemate habanero.*

Puede reemplazarse la nata con requeson, y tambien añadir una puntita de clavillo.

Turron de yema.

Almendras	2	libras.
Almíbar, punto aljofarado . .	4	»
Huevos	120	yemas.

Se baten las yemas, como para bizcochos, y se mezclan con las almendras perfectamente tostadas y molidas; luego se incorpora todo en el almíbar, moviéndolo sin cesar hasta que se descubra el fondo del perol. Entonces se aparta, se vacia en cajas, y se deja enfriar para cortarlo en grandes trozos.

Del mismo modo puede hacerse el de nueces, avellanas, coco, etc.

CAPÍTULO QUINTO.

PREPARACIONES CUYA BASE ES EL HUEVO.

SECCION PRIMERA. — BIZCOCHOS.

Las preparaciones que reciben este nombre se componen de harina, ó fécula, huevos y azúcar; los diversos calificativos que reciben provienen en general de la sustancia que se les une ó de la manera de hacer la masa.

BIZCOCHOS DE ALFÓNSIGOS.

Alfónsigos	4 onzas.
Azúcar.	1 libra.
Harina (flor)	6 onzas.
Huevos	1 docena.

Ante todo, se pelan con agua caliente los alfónsigos, y se machacan en el mortero de mármol mezclando poco á poco una clara de huevo para que no se conviertan en aceite.

Se parten los huevos, separando las claras de las yemas, y se baten estas perfectamente con el azúcar; cuando están bien batidas, se incorpora el azúcar y se vuelve à

batir, añadiendo despues la harina; completa ya la incorporacion, se baten las claras hasta punto de nieve, y se mezclan poco á poco con el otro batido de las yemas, el azúcar y la harina, cuidando de que la espuma se deshaga lo menos posible. Por último, se toman porciones de esta masa con una cuchara; se llenan con ella, hasta la mitad, unos cajetines hechos de papel, y se cuecen en horno suave.

Pueden aromatizarse con canela, vainilla ó clavo, bien pulverizado y pasado por el tambor, que se une á las yemas antes de la incorporacion de la harina.

BIZCOCHOS DE ALMENDRAS.

Almendras	4 onzas.
Azúcar	1 libra.
Harina	6 onzas.
Huevos	1 docena.

Se procede del modo indicado en los de alfónsigos, y se aromatiza con unas gotas de agua esencial de limon, ó con las raspaduras de la cáscara de esta fruta.

BIZCOCHOS DE AVELLANAS.

Avellanas mondadas.	4 onzas.
Azúcar	1 libra.
Harina	4 onzas.
Huevos	1 docena.

El mismo procedimiento que para los anteriores, aromatizándolos segun agrade.

BIZCOCHOS BORRACHOS.

Almibar (punto de caramelo) .	1 1/2 libra.
Azúcar	9 onzas.
Harina	1 libra.
Huevos	1 docena.
Vino de Málaga dulce . . .	1 cuartillo.

Formada la masa, de la manera ordinaria, con los huevos, la harina y el azúcar, se llenan de ella cajetines grandes formados con un pliego de papel, y se ponen á cocer en horno flojo. Mientras están en él los bizcochos, se da al almíbar el punto de caramelo habiendo incorporado el vino de Málaga. Cuando se hayan retirado del horno los bizcochos, se les deja enfriar un poco, se sacan de los cajetines, se les corta en pedazos cuadrados, y sirviéndose de dos tenedores, se baña esos pedazos en el vino almibarado, dejándolos empapar bien; despues se les polvorea con canela tamizada, y se ponen á orear sobre capas de esparto.

BIZCOCHOS DE CAJETA.

Azúcar	1 libra.
Harina	6 onzas.
Huevos	1 docena.
Limon (raspaduras de la cáscara).	

Se hace la masa del modo ordinario, incorporando la raspadura de limon, y se pone en cajetines hechos con una octava de papel. Antes de poner en el horno suave

estos cajetines, se les polvorea con azúcar tamizado y un polvillo de canela.

BIZCOCHOS DE CASTAÑAS.

Azúcar	1 libra.
Harina	4 onzas.
Huevos	1 docena.
Pulpa de castañas cocidas .	6 onzas.

Se reducen á pasta las castañas, y se procede en lo demás como para los de almendras, aromatizándolos con raspadura de cáscara de limon.

BIZCOCHOS COMUNES.

Azúcar	1 1/2 libra.
Harina	1 libra.
Huevos	50
Limon raspado	2 cáscaras.

Se hace la masa del modo ordinario, y con ella se va colocando á cucharadas sobre pliegos de papel en forma de tortillas muy delgadas. Algunos minutos bastan para que estén cocidos, no obstante que el horno debe estar flojo.

Tambien pueden hacerse en moldes, y entonces se les llama así.

BIZCOCHOS DE CUCHARA.

Se hacen con la misma pasta que los comunes, y deben

su nombre á que sirven, por su forma, para tomarlos con dulce de cuchara.— En vez de hacerlos redondos, se pone sobre el papel una cucharadita de masa, ancha de un dedo y de unas 3 pulgadas de largo.

BIZCOCHOS DE CHOCOLATE.

Opérese como hemos dicho para los bizcochos en cajeta, suprimiendo la raspadura de limon, é incorporando á la masa 4 onzas de chocolate raspado.

BIZCOCHOS DE MANTECA.

Azúcar	1 libra.
Harina	4 onzas.
Huevos	1 docena.
Manteca fresca de vacas . .	4 onzas.

Hecha la pasta del modo ordinario, se le incorpora la manteca derretida pero solamente tibia, y despues de mover el todo perfectamente se llenan hasta poco mas de la mitad los moldecitos de hojalata, se polvorean con azúcar tamizado, y colocándolos dentro de cajas grandes de laton ó hierro, se ponen en horno regular. Deben sacarse de los moldes antes de que se hayan enfriado completamente.

BIZCOCHOS DE MOSCOVIA.

Azúcar	1/2 libra.
Corteza de limon verde . .	1 onza.
Huevos	1 docena

Mermelada de azahar . . .	1 onza.
— melocoton . . .	1 »

Májese la cáscara del limon en el mortero de mármol, é incorpórese con ella la mermelada, una despues de otra, pasando esta masa por el cedazo de crin; hágase la pasta de bizcocho en la proporcion que indicamos aquí, pero del modo ordinario, y mézclese con ella el jugo pasado por el tamiz, procediendo despues á hacer los bizcochos en cajetines de papel, cociéndolos en horno templado.

Despues de retirados, se les baña con azúcar y huevo, y se adornan con grajea de colores.

BIZCOCHOS DE NATA.

Las mismas proporciones y el mismo procedimiento que para los de manteca, reemplazando esta con la espuma producida por dos cuartillos de nata batidos fuertemente.

BIZCOCHOS PEQUEÑOS, LLAMADOS DE CIENTO EN BOCA.

Azúcar de pilon	1 libra.
Flor de harina	1 »
Huevos	2 docenas.

Separadas las yemas de las claras, se ponen estas en un perol, donde se batirán con la escobilla de mimbres; llegadas al punto de nieve se incorpora, batiendo siempre, el azúcar tamizado y las yemas moviéndolo todo suavemente. Se coloca el perol sobre una hornilla á fuego

lento, y se le hace cocer, sin hervir, moviéndolo de continuo, hasta que tomando con la escoba una poca de masa, y dejándola caer sobre la que está en el perol, permanezca la que se desprende de la escobilla, sobre la otra, sin confundirse con ella. Entonces se retirará el perol del fuego, y se continuará moviendo la masa hasta que se enfrie. En este momento, se le agrega la harina tamizada, y se mezcla todo moviendo suavemente con una espátula.

Completamente preparada la masa, se procede á formar los bizcochos del modo siguiente :

Colóquense sobre una mesa dos medios pliegos de papel ; tómese un embudo cuyo orificio tenga unas ocho líneas de diámetro ; tápese el orificio con un corcho, y llénese de masa el embudo. Tomando este con la mano derecha de modo que el vértice del cono se apoye sobre los dedos índice y pulgar, y el pico pase por el hueco de la mano sujetándolo los demás dedos, se quita el tapon, y dando un golpe con el codo sobre la mesa, se desprenderá del embudo una gota, que es el bizcocho. Esta operacion se repite hasta llenar el papel, sin tener otro cuidado que el de colocar las gotas distantes unas de otras un espacio de dos líneas.

Llenos los dos medios pliegos de papel, se tapa el embudo, y se le coloca en una vasija cualquiera ; se polvorean con azúcar tamizado los dos pliegos, se les pone sobre una plancha de hojalata, y se les coloca en el horno bien fuerte. Entretanto que estos dos papeles cuecen, se llenan otros dos de la manera indicada, y sustituyéndolos á los que están en el horno luego que estén estos co-

cidos, para lo cual basta el tiempo que se emplea en llenar los otros dos papeles.

En el momento de sacarlos del horno, debe tenerse cuidado de despegarlos de los papeles, sirviéndose para ello de un cuchillo. Sin esta precaucion, todos se quebrarian; y mas aun si estuviesen frios.

BIZCOCHOS DE REIMS.

Azúcar	1 libra.
Harina	1 »
Huevos	1 docena.

Hecha la pasta de la manera que para los bizcochos comunes, se llenan hasta la mitad los moldes de hojalata, untados de antemano con manteca de vacas bien fresca; se polvorean con azúcar, se colocan los moldes dentro de cajas de hojalata ó hierro batido, y se meten en el horno medianamente caldeado. Deben sacarse de los moldes antes de que se enfrien completamente.

BIZCOCHOS DE SABOYA.

Agua de azahar	3 cucharadas.
Azúcar	1 libra.
Harina	4 onzas.
Huevos	1 docena.
Limon raspado	1/2 cáscara.

Se hace la masa del modo ordinario, y se echa en moldes de papel, mas ó menos grandes segun se quiera, pero

cuidando de untarlos interiormente con manteca, y de polvorearlos con azúcar pasado por el tambor. El horno debe estar bien flojo, y se necesitan dos horas para que el bizcocho cueza bien. Si por estar el horno un poco alto, tomase mucho color, se destapará, y se pondrá sobre el bizcocho una hoja de papel de estraza doblada tres ó cuatro veces.

BIZCOCHOS SOPLADOS.

Azúcar tamizado	1 libra.
Huevos	12 claras.

Se baten las claras, incorporando el azúcar, y se echa en cajas, polvoreadas y aromatizadas. Se cuecen en horno lento.

BIZCOTELAS, MAMONES Ó SOLETAS.

Hecha la masa del modo explicado para los bizcochos pequeños, se la extiende sobre hojas de papel, sirviéndose de una cuchara, en forma circular ú otra cualquiera, se polvorean bastante con azúcar tamizado, y se ponen á cocer en horno fuerte.

BOLLITOS.

Almidon tamizado	1 libra.
Azúcar pulverizado	10 onzas.
Huevos	10

Se baten perfectamente los huevos con el azúcar hasta

que se conviertan en pura espuma ; se incorpora el almidon volviendo á batir el todo, y se echa la masa en los moldes, ó en cajetines de papel, untados con manteca de vacas, poniéndolos en horno regular.

MELINDRES.

Hágase una pasta de regular consistencia con azúcar, huevos y harina, y despues de extenderla sobre una mesa con el rodillo, córtense con los sacabocados las figuras que se quiera, ó háganse rosquillas, rosquetes, flores, etc. Se bañan en blanco y se cuecen en horno fuerte.

PACIENCIAS.

Agua de azahar	100 gotas.
Azúcar de pilon tamizado . .	1 1/2 libra.
Harina	13 onzas.
Huevos	6 claras.

Se baten los huevos, el azahar y el azúcar, y se añade despues la harina volviendo á batir. Lleno de esta masa un embudo ordinario no muy delgado, se opera como hemos dicho para los bizcochos pequeños, colocando los papeles en la estufa hasta que los bizcochitos formados adquieran una película resistente al corte de la uña. Entonces se meten en el horno que deberá estar templado.

PAN DE ESPAÑA.

Duplíquese la cantidad de harina, conservando la pro-

porcion de los demás ingredientes indicados para los *bizcochos de Saboya*, y opérese de la manera dicha al tratar de estos. Los moldes deben ser mayores, y cocerse el bizcocho en horno fuerte. Cuando se retiran del horno, se quitan de los papeles, se cortan en trozos de 4 á 6 pulgadas de largo, y de una de ancho y alto, y se bañan bien en blanco, bien en almíbar punto de bola, ó bien se secan simplemente al horno.

Sirven para el chocolate, y reciben en algunas poblaciones el nombre de *bizcochos tostados* ó *cortados*.

SECCION SEGUNDA. — HUEVOS.

BIENMESABE.

Almidon	12 onzas.
Yemas de huevos	12
Leche	4 cuartillos.

Se baten los huevos, y despues de desleir el almidon en una pequeña cantidad de leche, se mezcla bien en el huevo, y luego en la leche, poniendo el todo á fuego lento hasta que espese sin hervir. Debe cuidarse de moverlo siempre hácia un mismo lado para que no se corte.

Cuando tiene el grado conveniente, se vierte en el plato, cuyo fondo ha debido cubrirse antes con un bizcocho, hecho expresamente á su tamaño, ó con varios bizcochos ó bizcotelas. Unos y otros pueden ser borrachos ó estar calados de almíbar.

Los que desean poner bizcochos comunes deben azu-

carar el bienmesabe, sirviéndose para ello ora de azúcar mezclado antes de poner al fuego la leche, ora de almíbar clarificado ya; y en uno ú otro caso, la proporcion es una libra de azúcar ó de almíbar para la cantidad indicada en nuestra receta.

Colocado ya en el plato, se adorna arbitrariamente, aunque por lo regular se hace con un baño, bien blanco, bien real, y encima dibujos formados con frutas confitadas, como ciruelas, guindas, peras, melocotones, etc.

BIENMESABE DE ALMENDRA.

Almendra	8 onzas.
Arroz	4 »
Canela.	á voluntad.
Huevos	20 yemas.
Leche	12 cuartillas.

Se maja separadamente el arroz y las almendras, se baten las yemas, y mezcladas con la pasta de arroz y almendra, se deslie perfectamente en la leche, en que se pone la canela entera á fin de poderla sacar.

Puesto al fuego, se observan las precauciones indicadas en el anterior, y se sirve en plato sin bizcocho en el fondo.

HUEVOS DOBLADOS.

Tómense yemas de huevos, seis por ejemplo, y puestas sobre un cedazo comun, estrípense en él con el cucharon para hacerlas pasar; bátanse despues, y tomando con una

cuchara regular porciones iguales de este batido, échense en un perol de almíbar caliente, en punto de gran bañado, para que se penetren bien. Cuando la superficie del perol esté cubierta con esta especie de tortas, y hayan pasado unos diez minutos, se pone el perol á fuego lento, y se les hará dar cuatro ó seis hervores, volviéndolas de arriba abajo para que tomen por el otro lado igual grado de coccion, obtenido el cual, se apartan del fuego, aunque se dejan aun en el almíbar un buen cuarto de hora.

Trascurrido este tiempo, se sacan con la espumadera y se ponen á enjugar sobre los enrejados, despues de haber cubierto la una mitad de estas tortillas con la conserva ó jalea que mas plazca, y doblado la otra mitad encima en forma de empanada. Secas ya de un lado, se vuelven del otro, y en estándolo por este se las hace dar un hervor en almíbar punto de pluma, bañándolas despues en el almíbar batido á punto de baño en uno de los lados del perol, y poniéndolas luego á secar sobre las rejillas.

Puede aromatizarse, mezclando el perfume que se desee en el segundo almíbar.

HUEVOS EN ESPUMA.

Se baten yemas de huevo y se incorpora azúcar cernido en cantidad suficiente para formar una masa que se despegue de las manos, con la cual se forman figuras caprichosas, ó tortitas que, colocadas sobre papel y dentro de las cajas de hojalata ó laton, se ponen en el horno flojo hasta que cuezan bien.

Pueden polvorearse con grajea fina, ó bañarse: en este último caso solo deberá darse el baño cuando se hayan enfriado un poco.

HUEVOS DE FALTRIQUERA.

Azúcar	1 libra.
Huevos	16 yemas.

Batidas las yemas y añadida la esencia que mas agrade, se echan en el almíbar á punto de bañado, y se dejan cocer, moviéndolas continuamente, hasta que embeban el almíbar. Llegado este caso, se retiran del fuego y dejan enfriar, y luego se forma con la pasta toda clase de figuras, moldeadas ó de capricho, que se pasarán por almíbar en punto de pluma, bien batido hasta nieve; despues de pasadas por él las figuras, se las mete en azúcar tamizado ó en azúcar de Holanda rallado, segun que se deseen ó no abrillantadas.

HUEVOS HILADOS.

Pasadas las yemas á través de una servilleta, mediante expresion, se echan en el embudo de hilar, y se van colocando circularmente en la caldera de almíbar, preparado á punto de grande aljofarado, las hebras que al salir del embudo forma el huevo, dejándolas dar tres ó cuatro hervores. Se aparta el almíbar del fuego, se deja reposar un poco, y luego se sacan los hilos con dos tenedores y se ponen á enjugar sobre las rejillas, teniendo cuidado de volverlos cuando la parte superior esté ya seca.

Preparados de este modo, sirven para guarnecer platos, ramilletes y tortas de bizcocho, y para preparar dulces secos, de que hablaremos en su lugar.

HUEVOS HILADOS CON VINO.

Exprimidas las yemas, se las mezcla con vino generoso, en la proporcion que mas convenga, y se las bate perfectamente, haciendo despues las operaciones indicadas en el artículo anterior.

HUEVOS EN LECHE.

Azúcar	4 onzas.
Huevos	1 docena.
Leche	1 cuartillo.

Póngase al fuego el agua con el azúcar, y hágasela hervir. Entretanto se baten perfectamente los huevos (clara y yema), y cuando la leche ha hervido, se aparta, se deja reposar un momento, y se vierte despacio sobre los huevos batidos, moviendo esta mezcla como un cuarto de hora. Luego se pone en una vasija, se coloca en baño-maría, y se la deja cocer hasta que tome suficiente consistencia, vertiéndola luego en un plato, polvoreándola con azúcar tamizado, y tostándola con una plancha candescente cuando esté casi fria.

HUEVOS MECIDOS.

Azúcar	1/2 libra.

Huevos	12 yemas.
Leche	2 cuartillos.

Bátanse las yemas, incorpórense con la leche en que se habrá disuelto de antemano el azúcar, y póngase todo á la lumbre hasta que adquiera la consistencia necesaria. Un momento antes de retirarlo del fuego, se perfuma segun el gusto de cada uno, y se vierte sobre una capa de bizcotela, calada de almíbar, que ha debido ponerse en el fondo del plato.

HUEVOS MEJIDOS.

Almendras	1 libra.
Almíbar	6 »
Coco	1 »

Se muele la almendra, se ralla el coco y se mezcla con el almíbar, dejándolo cocer hasta punto de bola. Entonces se añaden

Huevos batidos	18 yemas.
Nata	2 cuartillos,

y se vuelve de nuevo al fuego hasta que tome punto, sirviéndolos sobre una capa de bizcocho ó bizcotela.

HUEVOS MOLES.

Azúcar	1 libra.
Huevos	12 yemas.

Clarifíquese el almíbar, y mézclense en él las yemas de huevo pasadas por el cedazo y batidas, y añadiendo un poco de canela molida y pasada por tamiz, ó el agua esencial que se quiera. Hágase hervir hasta suficiente consistencia, sin dejar de menear para que no se peguen, y viértanse en platos para servirlos frios.

Algunos añaden una onza de ajonjolí tostado y molido.

HUEVOS MOLES CON VINO.

Se preparan como los anteriores, con la única diferencia de que se vierten en los platos despues de guarnecer la fondo de estos con bizcotelas caladas de vino ó de almíbar.

Otros mezclan á la pasta seis onzas de almendra bien molidas, ó media libra de coco rallado.

HUEVOS PANADOS.

Huevos	1 docena.
Leche	2 cuartillos.
Limon	1 cáscara.
Miga de pan	1 cuarteron.

Póngase á remojar en la leche la miga de pan por espacio de dos horas, y pásese despues por la manga con expresion, cuidando de poner en el fondo la cáscara del limon. Añádase el azúcar bien pulverizado, y mézclese perfectamente, añadiendo las claras de los huevos batidas à nieve; muévase todo perfectamente, y cuando el azúcar se haya disuelto completamente, póngase todo en una

vasija untada de manteca de vacas, y métase en el horno. Cuando estén cocidos, viértanse, polvoréense de azúcar tamizado, y tuéstense con la pala ó una plancha enrojecida.

HUEVOS PORTUGUESES.

Almíbar	1 cuartillo.
Huevos	36 yemas.
Vino generoso	1 cuartillo.

Bien batidas las yemas, se mezclan perfectamente con el almíbar, y luego con el vino, agitando el todo una media hora. Luego se pone al fuego hasta coccion suficiente, y se vierte sobre el plato cubierto de bizcotelas caladas de almíbar, polvoreándolo por encima con grajea de colores, ó adornándolo con frutas puestas en seco.

HUEVOS REALES.

Se baten veinticuatro yemas de huevo hasta que espesen mucho, y se vacian en una vasija, untada con manteca de vacas bien fresca y sin sal, que se pondrá á cocer à baño-maria con fuego encima. Cuando estén bien cocidas las yemas, lo cual se conocerá en que introduciendo en ellas un palito salga completamente limpio, se retiran del baño-maria, se vuelcan en una mesa, se dejan enfriar, y se cortan en rebanadas, que se dividirán despues en trozos de forma cuadrangular, rombóide ú otra, y se pasan por almíbar punto de bola. Por último, se polvorean con azúcar tamizado, se abrillantan, ó se adornan con granjea de colores.

Si se quiere dar perfumes á estos huevos, se bañan los trozos en vino blanco, preparado desde el dia anterior con una infusion de canela, y luego se pasan por el almíbar, concluyendo la operacion de la manera indicada.

HUEVOS SUSPIRADOS.

Se baten yemas de huevo y se mezclan con azúcar tamizado hasta formar una pasta espesa, que se amasará perfectamente. Con ella se hacen en molde ó á la mano figuras, que despues de dejarlas reposar 4 ó 6 horas, se cuecen al horno no muy fuerte, y se pasan despues por almíbar punto bañado, dejándolas blanquear.

HUEVOS TÁRTAROS.

Háganse cocer, hasta que queden duros, dos docenas de huevos. Cuando estén frios, se les quita la cáscara, se separan las claras de las yemas, y se mezclan estas con una libra de almendras, mondadas y majadas, machacándolo todo bien con una onza de canela en polvo.

Esta pasta sirve para hacer unas tortitas, que despues de fritas en buena manteca fresca de vacas, se pasan por almíbar, punto de bola, mezclado con vino perfumado con canela ó vainilla.

HUEVOS VESTALES.

Redúzcanse á la mitad, en fuego lento, dos cuartillos de buena leche y dos de nata en que se habrá echado el

azúcar pulverizado (media libra), una cáscara de limon, y un polvo de canela. Apártese del fuego, déjese enfriar, mézclese una libra de almendra molida y doce yemas de huevo batidas, agítese el todo hasta completo enfriamiento, y póngase á cocer en baño-maría.

Se aderezan con canela tamizada, aplicada por medio de papel picado.

YEMAS.

Despues de bien batidas las yemas de huevo, se mezcla á ellas azúcar blanco, molido y tamizado, en proporcion de una onza por cada yema, unas gotas de agua de azahar y un polvo de canela pasada al tambor. Se mueve y bate de nuevo esta mezcla, poniéndola á fuego lento para que espese, y formando con ella, en frio, unas bolitas del tamaño de una yema de huevo duro. Luego que se ha concluido de hacer bolas con toda la pasta, se pasan aquellas por azúcar pulverizado, ó se las da baño blanco.

Del mismo modo se preparan las llamadas *yemas reales* (en forma de rombos), *las capuchinas* (de forma cuadrilonga) y *los brillantes*, con la sola diferencia, para estos últimos, de que el baño es abrillantado.

De *las pirámides*, solo diremos que se hacen con el *huevo hilado*, bañándolas en blanco pues no se abrillantan.

YEMAS ACARAMELADAS.

Se hacen como las anteriores, y se bañan en almíbar,

punto de caramelo, en vez de pasarlas por el azúcar pulverizado.

YEMAS EN LECHE.

Se baten doce yemas de huevo y se mezclan con cuatro cuartillos de leche, en tanto que adquiere punto de plumilla el almíbar (4 libras). Se vierte el batido en el almíbar, pasando aquel á través de un tamiz, se mezcla bien, se pone á hervir, y se añaden 2 libras de almendras bien molidas, moviendo el todo hasta el punto de caramelo. Cuando se ha obtenido este, se aparta, se mueve con fuerza hasta que se ponga correoso, y colocado nuevamente sobre el fuego, se le hace tomar mayor punto, se aparta, se vacia sobre un mármol, se deja enfriar, y se corta en trozos que se polvorean con azúcar tamizado, ó con grajea, ó se abrillanta segun el gusto de cada uno.

Hay quien añade coco rallado, camote, ajonjolí, ó piñones, dándole en este caso el nombre de *piñonate real.*

SECCION TERCERA. — MERENGUES.

Con este nombre se conoce en confitería toda preparacion hecha con clara de huevo batida y azúcar en cantidad proporcionada. Bastaria, pues, dar á conocer estas proporciones y la manera de mezclarlas, para formar un tratado completo de merengues, dejando al capricho del que los prepare el introducir en ellos las modificaciones de forma y agregados que le pluguiese; pero hay en se-

tas preparaciones nombres consagrados, digámoslo asi, por el uso, y faltaríamos á nuestro deber si no diésemos noticia de esas diversas nomenclaturas, debidas, mas que á cambios en el fondo de la preparacion, á los adherentes de ella.

MERENGUES ALMENDRADOS.

Se baten hasta punto de nieve 6 claras de huevo, á las que se añaden otras tantas onzas de azúcar blanco tamizado, batiéndolas otra vez, y haciéndolas evaporar á fuego lento. Añádase pasta de almendra (4 onzas), y mézclese todo perfectamente, formando merengues del tamaño de una cucharada, redondos ú ovalados, sobre una hoja de papel. Se polvorean con azúcar tamizado, y se ponen en el horno; cuando hayan adquirido un color dorado, se separan del papel con un cuchillo, se les saca la parte interior no cocida, y se vuelven á meter un momento en el horno. Retirados de él segunda vez, se rellenan de jalea, conserva ó mermelada, de la fruta que mas agrade, y se unen dos uno á otro por la parte hueca, untando los bordes con almíbar punto cascado.

Se puede reemplazar la almendra con avellanas.

MERENGUES BIZCOCHADOS.

Hágase la masa de merengue, en la proporcion de una onza de azúcar por clara de huevo, dentro de un perol; cuando esté en punto de nieve, póngase este al fuego y sígase batiendo hasta quella masa se haya calentado bien,

y viértase entonces una capa de ella sobre otra de bizcocho calado de almíbar; póngase encima otra capa de bizcocho, calado tambien, y cúbrase con lo restante del merengue, colocándolo todo en la estufa para que la tez se endurezca un poco; por último, se polvorea con grajea de colores.

MERENGUES COMUNES.

Batidas las claras á punto de nieve, se las echan unas gotas de esencia de limon ó naranja, y se mezclan poco á poco con almíbar punto de pluma, que esté templado (media libra por cada media docena de claras). Se mueve todo, puesto al fuego, hasta que tomando una cucharada de la masa, y dejándola caer de nuevo sobre la superficie formada por el todo, conserve su forma sin mezclarse con lo demás. Se aparta, se pone la masa en los moldes, se colocan estos sobre fuego suave, cubiertos tambien con una pala caliente, y cuando estén dorados se unen dos, sacándolos de los moldes.

MERENGUES ITALIANOS.

Se prepara la masa en la proporcion ordinaria de una onza de azúcar ó de almíbar por cada clara de huevo, y se añade el licor que se quiera (medio vaso para cada seis claras). Se hacen los merengues sobre una hoja de papel, colocada sobre una plancha de cobre ó hierro, se polvorean con grajea, se cubren con otra hoja de papel, y se meten en el horno hasta que se doren.

MERENGVES REALES.

Se clarifica el azúcar dándole punto de bolilla, y se incorporan doce claras de huevo, media onza de canela tamizada y un poco de zumo de limon. Hecha la pasta, se procede como para los comunes, cuidando de colocar entre los dos merengues, al unirlos, una guinda, cereza ó ciruela confitada.

MERENGUES RELLENOS

Se hacen como los comunes, con la diferencai de que se coloca, al unirlos, una poca de conserva, jalea ó mermelada, en el centro, cociéndolos en horno flojo.

MERENGUES SECOS.

la pasta ordinaria, hecha como para los merengues comunes, se añade para cada seis claras una onza de orejones raspados, ó mejor, molidos. Se cuecen á horno muy flojo.

CARICIAS DE DAMAS.

Agua de azahar	3 cucharadas.
Azúcar	12 onzas.
Huevos	12 claras.

Se baten las claras con el azahar hasta punto de nieve, y se mezclan con el azúcar tamizado hasta que la pasta

esté bien incorporada; se forman pirámides ó conos sobre una hoja de papel, colocada en una plancha gruesa de hierro, y se ponen en el horno bien fuerte, á fin de que se endurezca la superficie sin cocerse el interior. Se retiran, se saca la masa interior no cocida sirviéndose de una cucharilla de café, se vuelven á poner otra vez en el horno, no sobre la base sino acostados para que se doren interiormente, y al retirarlos se rellenan, mitad con una clase de dulce y mitad con otra, uniendo despues por la base uno de cada clase, y pegándolos con almíbar punto de bola.

SUSPIROS.

No son otra cosa que la masa de merengues, á los que se da una forma redonda, poniendo solamente sobre los papeles el contenido de una cuchara de café, y cociéndolos en horno flojo.

SUSPIROS DE VIUDA.

Se hacen en moldes unos cubiletes de mazapan, y se hacen cocer. Retirados de los moldes, se rellenan de huevos moles, dejándoles al efecto el espesor de un par de líneas, y se tapan con la cortecilla que se les ha levantado en el fondo. Se envuelven en masa de merengues, polvoreándolos con grajea, y se cuecen á horno suave.

TETAS DE VACA.

Sobre una placa de hierro ó cobre se coloca una hoja de

papel, encima de la cual se ponen trozos circulares de bizcocho, y sobre ellos una capa de yema capuchina, que se cubrirá con otro bizcocho de igual tamaño que el de debajo. Sobre esta torta rellena se forma un cono de masa de merengue, en cuyo vértice se coloca una guinda, cereza ó fresa confitada, y se cuece en horno flojo.

SEGUNDA PARTE.

PASTELERÍA.

PRELIMINARES.

§ 1.

HORNO. — SU CONSTRUCCION, SU GRADUACION.

Sin que tratemos de fijar las dimensiones que hayan de darse á un horno, porque esto depende de la mayor ó menor extension del terreno que á él puede dedicarse, diremos algunas palabras respecto á la proporcion que deben guardar entre sí sus diferentes partes.

La altura de su *bòveda* no debe exceder de la sexta parte de un diámetro; la *boca* debe tener la mitad, ó cuando mas los tres quintos de la altura de la bóveda. El *área*, piso ú hogar debe ser convexo ó mas bien convéxulo, pues su elevacion en el centro no ha de ser mayor que la vigésima parte del diámetro.

Deben practicarse en tres ó cuatro puntos, y en el paraje donde se reunen el arco de la bóveda y el área, ventiladores ó *uras* (este es su nombre artístico), que son unos agujeros, de dimension proporcionada á la del horno, destinados á promover y facilitar la combustion.

Las materias con que esta se alimenta deben ser de aquellas que producen llama viva pero poco intensa, y

poquísimo humo : tales son las ramas de olivo y pino, sarmientos bien secos, etc.

Un horno se dice *caldeado*, cuando al frotar sobre el área un pedazo de madera, se desprenden de este chispas en abundancia : entonces es cuando se deshacen con la atizador los pedazos de leña que pueda haber aun enteros, y se les extiende por toda la superficie del horno durante un cuarto de hora.

Pasado este tiempo, se sacan las brasas, se barre el horno, y se tapa durante otro cuarto de hora. Este es el primer grado del horno, ú *horno fuerte,* aplicable á la coccion de toda clase de pasta con levadura, empanadas, timbales, y en general todos los rellenos.

2°. *Horno manso* se llama al grado de calor á que se llega una hora despues del horno fuerte. Es á propósito para las hojaldres, tortas de entrada, pasteles de frutas, costradas, etc.

3°. Este tercer grado, tres horas despues de barrido el horno, se llama *horno regular,* y sirve para los panecillos, pastaflora, quesadillas, pastas de almendra, etc.

4°. *Horno templado* se llama una hora mas tarde, y es la temperatura que conviene á todos los bizcochos en general, mantecados, roscones, galletas, genovesas y otras preparaciones semejantes.

5°. *Horno suave* es el quinto grado, 5 horas despues de encendido, y sirve para los pudines, merengues, soplillos, etc.

6°. *Horno flojo* en fin, á las 6 horas, á propósito para suspiros, almendrados, macarrones, no me olvides, etc.

Estas seis graduaciones no son inútiles, ni su obser-

vancia y aplicacion indiferentes; pues de la graduacion del horno depende la belleza en pastelería. Y si no nos achacasen de empiristas los que, siendo ajenos á la profesion, puedan leer nuestro libro, diríamos que de la graduacion depende, mas que la belleza : el mérito, el buen sabor, la delicadeza de un pastel. Si hay exceso de calor, el objeto que se ha colocado en el horno se *sollama*, endurece, se hiende, pierde su forma; si, por el contrario, el calor no es suficiente, se enjuga, se seca, endurece tambien, y no toma color.

Pasados ya todos los grados de calor indicados, sirve aun el horno para *bañar;* bien introduciendo en él lo que ha de bañarse, bien, como algunos prefieren, colocando dicho objeto sobre la mesa del horno, y encendiendo dentro de él, y á una media vara del objeto, una llamarada viva. Ambos métodos pueden practicarse indiferentemente; sin embargo, si nuestro consejo hubiese de prevalecer se usaria de preferencia el de introducir el objeto que haya de bañarse, porque así toma el baño por igual y con mas rapidez. Sobre la mesa hay necesidad, si es una pieza grande, de volverla de todos lados.

§ 2.

ÚTILES.

Largo seria enumerar todos los que ha menester el pastelero. El confitero, el cocinero, el panadero, habrán de dejarle se apodere de no pocos de los suyos; y nosotros,

que no hemos de describir los de todos y cada uno de estos oficios (algunos de ellos están ya enunciados en este libro), nos limitaremos á hacer mencion de los exclusivos de pastelería.

Cilindro ó rodillo. Es un palo redondo de media vara de largo y unas cuatro pulgadas de diámetro, taladrado por su centro, de uno al otro extremo. Por este taladro atraviesa una vara de hierro, un poco menos gruesa, en cuyas puntas se adaptan dos puños de madera. — Su aplicacion es adelgazar las pastas.

Cortadores. Son unas ruedas de cobre con dientes agudos ó redondeados en su circunferencia, las cuales, girando sobre un eje adaptado á una horquilla de hierro encavada en madera, sirven para dividir la pasta

Escobillas. Están hechas de mimbres, y tienen uso para reunir la pasta sobre la mesa.

Mesas. Varias debe tener un pastelero, pero solo hablaremos de la que le sirve para amasar. Debe ser de aya, y estar guarnecida, por sus lados y una de las cabezas, de un borde de la misma madera, alto de una pulgada : la madera que indicamos es la mas conveniente por su dureza, y porque no da color alguno á las pastas.

Si el pastelero prepara por sí mismo algunos artículos de confitería, como regularmente sucede, no deberá carecer de una mesa de mármol.

Moldes. Su forma, su tamaño, son diferentes y proporcionados al objeto á que se dedican. La materia de que están hechos, el cobre, la hojalata, el carton.

Pinzas. El pastelero debe tener unas en forma de tijeras,

para plegar ó repulgar los bordes de las cubiertas y las coronas de los pasteles.

Pinceles. En pastelería solo se aplican á los baños y decoracion de zócalos; deben ser suaves y de grueso proporcionado á las operaciones que con ellos se deben ejecutar.

Planchas. De hierro batido, de hojalata, y cobre, debe tenerlas en gran número todo pastelero medianamente acreditado.

Sacabocados. Círculos, flores, frutas, hojas, triángulos, medias lunas, etc., etc., deben formar los que se usan en pastelería, y son numerosos por ser menester tenerlos de todos tamaños.

Tamices. Sobre este punto, remitimos á nuestros lectores al artículo que de ellos trata, en la 1a. parte, á propósito de los que debe tener el confitero. (Véase pág. 17).

COLORES.

Los usados en pastelería son los mismos que en confitería, y hemos hablado de ellos y su preparacion en la pag. 21 y siguientes.

CAPÍTULO PRIMERO.

PASTELERÍA DE ENTRADA.

SECCION PRIMERA.—PASTAS: MANERA DE HACERLAS.

Todas las pastas, en general, se preparan sobre la mese de aya; hay algunas excepciones, pero como son poce numerosas, hablaremos de ellas en su lugar correspondiente.

Consecuentes con el propósito formado al emprender la redaccion de este Manual, daremos principios generales, reglas aplicables á cada grupo de preparaciones, indicando luego para cada una las cantidades que necesita de materias primeras, y las excepciones ó modificaciones de la regla general si las hay.

Tratemos pues de la manera de preparar las pastas.

Pasta para armar en frio.

Agua	1/2	cuartillo.
Harina	2	libras.
Huevos	6	yemas.
Manteca	4	onzas.
Sal	1/2	«

Se pone la harina en un monton, ocupando el centro de la mesa; se hace en medio de ella un hoyo, y en él se echa el agua, las yemas de huevo, la sal, y la manteca sobada ya si el tiempo es frio.

Sirviéndose de una espátula, ó de los dedos índice y mayor de la mano derecha, se empieza á agitar circularmente el contenido de este hoyo, de cuyos bordes se irá desprendiendo poco á poco la harina á causa del movimiento. De este modo se continúa la incorporacion de la harina hasta que toda quede humedecida.

Debe cuidarse muy particularmente de que la harina no se desprenda de las orillas del hoyo en pelotones, porque seria muy difícil hacerlos desaparecer; y esto impediria que la pasta quedase compacta y perderia así una parte de su mérito.

Ocurrir puede que, por la naturaleza de la harina, la cantidad de agua indicada sea insuficiente, y en este caso deberá añadirse la que se crea pueda bastar : pero ejecútese esto antes de haber terminado la incorporacion de la harina, pues esta nueva dosis de agua debe ponerse, como la anterior, en el centro del hoyo, y cuidar de que la parte glutinada ya se humedezca nuevamente y por igual antes de que la parte de harina seca aun participe de la humedad.

La práctica, el conocimiento que esta hace adquirir en las diversas calidades de harina, pueden solo dar al pastelero un golpe de vista seguro para graduar la cantidad de agua que deba emplear, con objeto de conseguir dar á la pasta la conveniente consistencia : dura, se agrietará al moldear; demasiado blanda, se resistirá á seguir las

ondulaciones que los moldes presentan. La pasta debe estar correosa, manejable; no seca, ni enaguazada.

Concluida la mezcla ó incorporacion de la harina y demás ingredientes, ó sea formada la pasta, se pasa á *sobarla.* Esta operacion se ejecuta reuniéndola en el centro de la mesa, apoyando sobre ella las dos manos, á unas dos pulgadas de distancia una de otra, y frotando con los pulpejos hácia el tablero posterior de la mesa. Extendida asi la pasta, se trae con las manos su extremidad sobre la otra que se encuentra cerca del que soba, y se repite la operacion tres ó cuatro veces, á fin de reunir la pasta.

Luego se la divide en tres ó cuatro porciones, con cada una de las cuales se ejecutan por separado las frotaciones indicadas, hasta darlas la pastosidad y trabazon convenientes. Cuando la segunda porcion está ya sobada, se une á la primera mediante un par de vueltas y se dejan mientras se soba la tercera. Terminada esta se repite la operacion para unirla á la primera y segunda unidas ya, y lo mismo se ejecuta con la cuarta, quinta, sexta, etc., si las hubiere.

Sobadas y reunidas ya todas, se encuentra la pasta en estado de moldear: de esta operacion hablaremos en u lugar.

Pasta de armar en caliente.

Agua	1 copa.
Harina	2 libras.
Huevos	6 yemas.
Manteca	6 onzas.
Sal	4 adarmes.

Se opera como hemos dicho para la anterior, pero se la debe sobar mas á fin de que se penetre mejor por la manteca.

Pasta para suelos.

Agua	1/2 cuartillo.
Harina	2 libras.
Huevos	3 yemas.
Manteca	10 onzas.
Sal	3 adarmes.

Opérese como en las anteriores, dejándola menos consistente.

Pasta hojaldrada.

Agua	2 cucharadas.
Harina	2 libras.
Huevos	2 yemas.
Manteca	4 onzas.
Sal	1/2 »

Esta pasta se reune como las anteriores, y cuando está ya sobada se deja reposar una media hora. Pasado este tiempo, se polvorea ligeramente con harina el sitio de la mesa en que ha de *darse vueltas* á la pasta, se coloca esta encima, se la extiende con el rodillo hasta dejarla de una media pulgada de grueso, y formará entonces una especie de cinta. Se la extiende encima una libra de manteca, se doblan las orillas y luego las cabezas, y se la deja reposar otro poco tiempo; pasados estos pocos minutos, se la da un par de vueltas.

Dar vueltas significa amasar cuando se trata de pasta hojaldrada. Hé aquí la manera de operar.

Extiéndasela con el rodillo hasta que tenga la altura que hemos dicho; dóblese cada una de las puntas sobre el centro, de modo que presente tres dobleces; tráigase, por fin, delante lo que estaba en uno de los costados. Si volvemos á extender, doblar y cambiar, tendremos una segunda vuelta.

Decíamos, pues, que se la dan un par de vueltas; luego se la deja otra vez reposar, y momentos antes de emplearla se la dan otras dos, tres ó cuatro vueltas, segun los casos.

Debemos advertir dos cosas : 1º. que si se aumenta la cantidad de manteca, deben aumentarse las vueltas; 2º. que la cantidad de manteca puede disminuirse en verano para los paises cálidos, porque reblandeceria demasiado la pasta.

Aunque las reglas dadas para el sobado y preparacion de las pastas son suficientes, si se observan con exactitud, para obtener buenos resultados, puede suceder, y aun sucede sin culpa del pastelero, que sus pastas no sirven para el objeto á que se las destina, y esto puesto puede provenir de la estacion, de la ligereza ó pesadez con que se opera.

Pasta crujiente.

Almendras	2 libras.
Azúcar	2 »
Esencia de azahar	1 adarme.
Huevos.	12 claras.

Se majan las almendras (despues de quitada la película, para lo cual se echarán un rato en agua fria) hasta reducirlas á pasta fina; á este efecto se rociarán de tiempo en tiempo con algunas gotas de agua, pues de lo contrario se convertirian en aceite.

Majadas ya, se incorpora el azúcar y la esencia, y se pone todo al fuego hasta que la pasta se despegue. Entonces se aparta, se vacia sobre la mesa, se deja enfriar un poco, se extiende con el rodillo, se marcan las divisiones que habrán de hacerse despues de cocida, y se pone en el horno sobre placas untadas de manteca.

Faltas que pueden tener las pastas, y manera de remediarlas.

Los defectos de una pasta pueden ser: 1°. estar *recalentada;* 2°. *tener mas vueltas* de las que ha menester. Aquel se presenta en la pasta de armar, y este en la hojaldrada.

Tratemos de cada uno de ellos.

La pasta se *recalienta,* cuando por el demasiado calor de la mano al sobarla, por la alta temperatura del paraje en que se opera y de la estacion, y por la excesiva detencion ó fuerza empleada al prepararla, pierde su trabazon, se desquebraja, y no se presta á la forma del molde.

La manera única que puede emplearse para remediar este inconveniente es: cortar en trozos la pasta, humedecer la superficie de cada uno de ellos, unirlos despues con fuerza, para restituirles la trabazon perdida, y dejarlos reposar unos veinte minutos, envueltos en un lienzo

húmedo, antes de servirse de ellos. Si aun no fuese manejable, solo se la puede aplicar á fondos.

La pasta hojaldrada puede hacerse inservible por dos causas: *precipitacion* en prepararla, ó *vueltas de mas*. El primer inconveniente se remedia extendiéndola sobre la mesa con el rodillo, poniéndola de nuevo manteca, y sobándola hasta que recobre su pastosidad, su brillantez y consistencia, pues el defecto de que hablamos se conoce en tres caractéres bien distintivos: extrema tenacidad, apariencia opaca, y facilidad en abrirse; extrema tenacidad en no conservar la forma que se le da, pues se replega sobre sí misma en cuanto se la deja de forzar; no tiene brillantez, y se agrieta por sitios á causa de la mala distribucion de la manteca.

Si por el contrario tiene vueltas de mas, se remediará empleando el medio dado para la pasta recalentada. Este medio, aunque el único cuyo empleo sea posible, es insuficiente con bastante frecuencia para conseguir que la pasta forme hojas; este apelmazamiento, esta falta de esponjosidad, es el efecto inmediato é inevitable de dar á la pasta hojaldrada mas vueltas de las que ha menester.

SECCION SEGUNDA. — MANERA DE HACER LOS PASTELES.

Evidente es que no todos los productos de pastelería se confeccionan del mismo modo: cada género tiene sus preparaciones, y aun en cada género varian las manipulaciones en ciertos casos. Entre los pasteles propiamenet

dichos se encuentra un ejemplo de lo que acabamos de establecer como principio, y por esta razon debemos hablar de cada uno en particular, pues fuera imposible dar reglas generales.

Para proceder con órden y hacer mas fáciles las explicaciones, comenzaremos por los que presentan menos complicacion, y por consiguiente menos dificultad.

Pasteles chatos.

Suponemos preparada ya la masa de armar en frio. Tómese pues la porcion de ella que se juzgue necesaria; extiéndasela con el rodillo hasta dejarla de la altura de seis ú ocho líneas, pero de un par de dedos mayor en todas direcciones que el tamaño que se quiere dar al pastel. Cúbrase esta hoja de pasta con una de tocino, de igual tamaño y forma; pónganse sobre ellas los trozos de carne, rellenando los intérvalos que entre ellos queden con picadillo y trozos pequeños de tocino, y comprímase todo con las manos á fin de hacer de ello una masa. Se pone luego otra hoja de tocino encima, y sobre ella una formada de la pasta, en cuyo centro se ha dejado un agujero; sobre ellas, despues de comprimidas para darles la forma del relleno, se doblan los lados del suelo; sobre estos las cabezas; y en el agujero del centro se coloca un cucurucho de papel ó cartulina, que sirve de respiradero al pastel cuando está en el horno. Este debe estar fuerte para cocer esta clase de pasteles, los cuales deben permanecer en él de tres horas á tres horas y media. Cuando se sacan, se les quita el cucurucho ventilador, y se cubre

el hueco en que estaba colocado con un tapon ó cubierta de masa, ya cocida, que debe tenerse preparada al efecto.

Pasteles moldeados.

Nuestra propia experiencia nos autoriza á decir, que todo pastel moldeado, haya de servirse frio ó caliente, debe prepararse y cocerse de la misma manera. Algunos prácticos hacen sin embargo distinciones, cuyo resultado es complicar las operaciones, y, lo que es mas sensible y funesto, exponer á los poco acostumbrados á hacer estas preparaciones, á que inutilicen su tiempo, su trabajo, y las materias que han empleado.

La guarnicion interior de un pastel, en nada influye sobre la manera de formarlo; el que haya de servirse frio ó caliente no hace necesaria ninguna alteracion: si nuestros lectores desean adquirir conviccion sobre el particular por evidencia, sigan nuestros consejos y el resultado nos dará la razon.

Hé aquí la manera de moldear.

Extendida la pasta con el rodillo hasta una pulgada de altura, se cortan en ella tiras del ancho y largo proporcionados á las dimensiones del molde, y se aplican fuertemente contra este á fin de imprimir en ellas las labores, cuidando de que no quede aire ninguno entre la pasta y el molde, porque esto desgraciaria completameute la forma, Mientras se deja reposar un poco estas tiras, se extiende un pedazo de pasta de fondos hasta el tamaño del pastel que se va á formar. Luego se separan con cuidado las tiras de los moldes; se humedece el borde inferior de

ellas y del fondo, y se unen unos á otros oprimiéndolos; los extremos de las bandas sufren igual operacion para unirse unos á otros, y queda así formado el fondo y paredes del pastel.

Si se quiere guarnecer antes de meterlo en el horno, se puede poner el relleno siguiendo el método dado para los pasteles chatos, y pegando despues las tiras moldeadas ó paredes del pastel. Sino, es mejor rellenarlo de harina para cocerlo, y vaciarla despues para sustituirle guarnicion conveniente ó que se tenga mas á mano, sea caliente ó fria.

La cubierta se aplica del mismo modo que hemos indicado para los pasteles chatos; con la diferencia de que, si se guarnece en frio y antes de meterlo en el horno, la cubierta ha de ser de la misma pasta; y si se ha de guarnecer despues de cocido, sea en frio ó en caliente, la cubierta puede estar preparada de antemano.

Las cubiertas se han debido moldear á parte, y segun las proporciones que puedan necesitarse, haciéndolas cocer á parte tambien: de ordinario se cuecen sobre una placa de hojalata ó hierro. — Algunos pegan las cubiertas antes de cocer el pastel, y dejan solo el respiradero chimenea de que hemos hablado. Si se cubre el pastel estando ya relleno y sobre todo si es en caliente, debe abrirse por un lado la cubierta desde el momento en que el pastel empieza á tomar color.

En los pasteles de grandes dimensiones, las paredes y el fondo deben pegarse sirviéndose de una banda estrecha y delgadita, que se aplica humedecida oprimiéndola con los dedos apoyados á un tiempo mismo unos por dentro y otros por fuera.

Timbales.

La manera de moldear los timbales difiere poco de la que hemos empleado para los pasteles.

Ante todo se moldean los adornos en el molde; luego se corta el fondo, las bandas, y se aplican al molde despues de haber humedecido los adornos, cuidando de pegarlos por medio de la presion á medida que se van extendiendo sobre ellos las bandas; estas deben pegarse al fondo con la cinta de pasta de que hemos hablado al tratar de los pasteles de grandes dimensiones.

Luego se rellenan como hemos dicho para los pasteles, ya en frio, ya en caliente, y se cierran como de costumbre. Hay sin embargo una diferencia, y es: que como los timbales deben cocerse dentro de los moldes, han debido untarse estos de manteca antes de moldear; ha debido empezarse por la cubierta, pues el molde debe estar vuelto, y se concluye por el fondo.

Cocido el timbal, se vuelve para sacarlo del molde, se vacia si se llenó de harina para cocerlo, y se rellena de la manera que se desee.

Creemos excusado decir, que los timbales deben tener al rededor por la parte interior una hoja de tocino si se guarnecen en frio.

Tortas de entrada.

Las tortas de entrada pueden ser de dos modos: de pasta de armar, ó de pasta hojaldrada.

Las de pasta de armar se preparan poniendo sobre una hoja de masa, extendida con el rodillo, la hoja de tocino y el relleno; cubriendo con otra hoja de tocino y otra de pasta, y pegando los bordes de las dos por medio de un cordon formado con la misma. Tambien puede ponérselas una pared de un par de pulgadas de alto.

De cualquier modo que se hallen formadas, se les hace en el centro un agujerito de cinco ó seis líneas de diámetro, para facilitar la evaporacion, y el cual sirve para introducir la salsa si la torta se ha de servir caliente. Debe tambien rodeársela, mientras está en el horno, con una hoja de papel luego que ha comenzado á tomar color.

Las tortas de entrada *hojaldradas* se cuecen sin guarnicion, y consisten en un pedazo de pasta hojaldrada, mas ó menos gruesa, mas ó menos grande, segun se quiere. Cocida ya, se corta la cubierta en su parte superior; se levanta; se vacia con el cuchillo en el centro, quitando las hojuelas que sea menester al efecto y se rellenan de la salsa pedida y que mas agrade.

La ligereza de estas tortas deja á veces intersticios por donde puede escaparse la salsa, y á este efecto debe reconocerse antes de ponerla. Si se viese que hay algun sitio por el cual pueda filtrarse, se restaña aplicando un pedazo de las hojuelas separadas, que se pegan con baño de dorar. Del mismo modo se pega la cubierta que antes se levantó.

SECCION TERCERA. — RELLENOS Ó GUARNICIONES.

Los rellenos ó guarniciones en pastelería son de dos clases: *principales* y *accesorios.*

Los *principales* se hacen de lonjas de jamon, de ternera, de trozos de liebre, conejo, gazapo; de perdices, codornices, tórtolas, pavos, gallinas, á veces enteros, á veces en trozos, y en ocasiones desosados y en galantina.

Estas guarniciones se ponen, cocidas ya, en los pasteles frios, antes de ponerlos dentro del horno; y cocidas tambien y con salsa, en los pasteles calientes y tortas de entrada.

Es evidente que para poder poner una pieza entera como relleno de un pastel, se hace necesario que las dimensiones de este lo permitan. Y en este caso, y en cualquiera en que se use como guarnicion aves pequeñas, como codornices, zorzales, etc., deberán colocarse estas con la pechuga hácia arriba, el cuello pasado por debajo de una de las alas, y las piernas replegadas sobre sí mismas. Cuando la capacidad del pastel, y la pequeñez de las piezas de guarnicion permita poner mas de una, se colocarán contrapuestas si son dos, es decir, piés con cabeza; y si son tres ó mas, con las cabezas hácia el centro.

Los espacios que quedan entre estas piezas ó entre los trozos de las guarniciones que se ponen de este modo, se rellenan con

Los rellenos *accesorios*, por otro nombre *picadillos,* que

pueden ser de varias clases: hablaremos de las mas usuales.

Picadillo de anchoas.

Carne de anchoas desalada .	1/2 libra.
Especias finas	Un polvo.
Huevos	3 yemas.
Manteca de vacas	4 onzas.
Perejil (hojas)	Un puño.

Se hace revenir un poco las anchoas en la manteca; luego se añade el perejil, y cuando este está ya rehogado, se aparta del fuego, se sacan las anchoas y se dejan enfriar. Frias ya, se pican con el cuchillo ó picador, y despues se ponen en el mortero para majarlas con las especias y el perejil; luego que la pasta está perfectamente unida y machacada, se añade la manteca poco á poco y se continúa machacando hasta que esté bien incorporada, y por último se añaden las yemas de huevo.

Picadillo de ave.

Huevos	4 yemas. 1 clara.
Manteca	2 onzas.
Miga de pan	2 »
Pechugas de gallina . . .	4
Pimienta	La necesaria.
Sal	La necesaria.

Se remoja la miga de pan, y se la exprime por un lienzo; se pone en seguida en el mortero con la manteca y las

pechugas bien desmenuzadas, y se maja todo hasta que quede perfectamente deshecho y homogéneo; entonces se añade la pimienta, la sal, las yemas de huevo, y se vuelve á majar para trabarlo todo bien.

Picadillo de hígado.

Tómese hígado de aves ó de cerdo en cantidad necesaria, y despues de separar las venas, nervios y hiel, se ponen á desangrar en agua; luego se le cuece en caldo con un poco de tocino. Cocido ya se pica, despues se maja, se especia, y se aclara, hasta la consistencia necesaria, con yemas de huevo ó con caldo desengrasado.

Picadillo de jamon.

Especias finas	Las necesarias.
Huevos	4 yemas.
Jamon	18 onzas
Perejil (hojas)	Un puño.
Pierna de ternera	1 1/2 libra.
Tocino gordo	2 1/4 »
Trufas	2 onzas.
Sal	12 adarmes.
Setas	3 onzas.

Despues de picado todo perfectamente, se pone en el mortero y se maja para que esté completamente desmenuzado y unido; luego se añaden las cuatro yemas de huevo, y se continúa majando hasta dar homogeneidad y trabazon al picadillo.

Picadillo de ternera.

Es el mismo anterior sustituyendo el jamon con hígado de cerdo.

Picadillo de vigilia.

Carne de lenguados . . .	1 libra.
Especias finas	Cuantas basten.
Huevos	4 yemas.
Manteca de vacas	1 1/2 libra.
Miga de pan.	4 onzas.
Perejil	Un puño.
Sal	1/2 onza.

Opérese como dejamos dicho para el de anchoas.

Todas estas guarniciones ó picadillos se aclaran ó deslien para los pasteles y tortas de entrada con una de las salsas de que vamos á ocuparnos á continuacion.

SECCION CUARTA. — MANERA DE PREPARAR LAS GUARNICIONES.

Al tratar de las guarniciones ó rellenos, hemos dicho que se ponen cocidos en los pasteles, antes de pasar estos al horno. Vamos á ocuparnos ahora de la manera de hacer estas preparaciones.

CARNES.

Aves. Desosadas y limpias interiormente, se hacen rehogar un buen cuarto de hora en una cacerola, donde se ha hecho derretir una poca de manteca, poniendo en ella al mismo tiempo, tomillo, sal, especias, un poco de tocino, setas, perejil y un poco de ajo. Rehogadas por igual, se apartan, se dejan enfriar, y se colocan dentro del pastel, crudo ó cocido segun sea caliente ó frio.

Si es caliente, se añadirá la salsa análoga; si frio, se cuidará de poner en el fondo una lonja de tocino, sobre ella una de picadillo, luego el ave, rellenando de picadillo los huecos que esta deje, y cubriendo el todo con otra lonja de tocino. — De este mismo modo se rellenan todos los pasteles, cualquiera que sea la guarnicion que se les ponga.

Carnes. La preparacion de estas difiere algo de la precedente. Antes de ponerlas en la cacerola, en la cual se han colocado sobre manteca algunos trozos de tocino, hojas de laurel, tomillo, perejil, cebolletas y alguna legumbre, ha debido mecharse la carne de manera que las rajitas de tocino que á ello se han dedicado no aparezcan sobre la superficie (el jamon no necesita esta operacion preparatoria). Cuando la carne está rehogada, se añade un vaso de buen vino generoso, se cubre con un papel, se pone encima la cubierta de la cacerola, y sobre ella fuego, y se deja cocer lentamente una ó dos horas.

Caza. Se prepara como las demás carnes, pero añadiendo medio vaso de aguardiente al vino, que debe ser seco.

Carnes y caza se dejan enfriar antes de ponerlas dentro del pastel, en cuya operacion se siguen las reglas dadas al tratar de las aves.

Pescados. Dos son los métodos practicados con esta clase de guarniciones: 1°. ponerlas en crudo; 2°. ponerlas rehogadas.

Si se adopta el primero, debe tomarse en cuenta el tamaño del pastel y del pescado con que ha de guarnecerse, para ver si ha de colocarse entero ó en trozos. En el caso de ponerlo entero, se abrirá para sacar la espina, cortando tambien la cabeza y la cola; en el caso de ponerlo en trozos, ó uno solo si el pastel es pequeño, las espinas no pueden quitarse porque se deformaria el trozo y perderia todo su mérito.

Adoptando el segundo método, esto es, el de rehogarlos, deben quitarse las espinas, sírvase entero ó no; la coccion, que debe ser muy corta, facilitará la operacion.

En cuanto á su colocacion dentro del pastel, solo añadiremos á la regla dada, para la manera de hacer los demás rellenos, que el picadillo debe ser análogo, y que cada capa formada con los trozos de pescado, debe estar separada de la anterior y de la siguiente por otra capa de picadillo.

Las anguilas no se parten en trozos, sino se enroscan en derredor del pastel. Los lenguados y demás pescados cuya carne no es gruesa, se cortan en tiras, que se enrollan.

SECCION QUINTA. — SALSAS.

Los picadillos ó rellenos accesorios se extienden con una de las salsas de que vamos á hablar, las cuales se emplean calientes para los pasteles que reciben este nombre, y aun á veces constituyen por sí solas la guarnicion de las tortas de entrada.

Las salsas pueden sin embargo ser innumerables, pero nosotros nos limitaremos á tratar de las mas comunmente usadas. Son las siguientes.

Salsa de adobo.

Especias finas.	Las que basten.
Jamon	8 onzas.
Laurel	2 hojas.
Perdiz	1
Perejil	Un puño.
Setas	6 onzas.
Ternera	1/2 libra.
Tomillo	Un ramillete.
Trufas	2 onzas.
Vino generoso	1/2 cuartillo.

Mientras cuecen en buen caldo blanco el jamon, la tersera y la perdiz, se pican menudos el tomillo, perejil, jetas y trufas; cocidas ya las carnes, se pica tambien la ternera, y se vuelve á poner dentro del caldo con los demás vegetales ya picados y las especias. Se deja cocer, se espuma, y se aparta durante el tiempo que se emplee en

cocer por separado el vino, con un poco de clavo en grano y un pedazo de nuez moscada, y en pasarlo por tamiz. Luego se incorpora todo, se pasa de nuevo, y se pone á concentrar en baño-maria.

Salsa de crema.

Se hace como la precedente, hasta el momento de incorporar el vino, que se suprime, sustituyendo un medio cuartillo de crema concentrado con una poca de la salsa y media onza de manteca de vacas; el jamon se reemplaza con una pechuga ó dos de gallina, segun el tamaño.

Salsa tostada.

Si á la precedente se agrega en la concentracion de la crema un tostado de harina, se tiene la salsa tostada.

Hemos hablado solo de las salsas mas usadas en pastelería: indicar las que en las casas particulares se emplean hubiera sido invadir las atribuciones culinarias, y esto ni nosotros podíamos permitírnoslo, ni era por otra parte de nuestro dominio. El que desee adquirir conocimientos en esta materia puede consultar el *Manual del Cocinero* ó el *Arte Novísimo de Cocina.*

CAPÍTULO SEGUNDO.

PASTELERÍA DE INTERMEDIOS.

AGUJAS.

Aunque no tengan la menor analogía con el instrumento que sirve para cocer, el uso ha dado este nombre á un producto de pastelería, de unos seis ú ocho dedos de largo, de dos ó tres de ancho por el centro y puntiagudo en los extremos. Se conocen de tres clases: de *carne*, de *pescado*, y de *dulce*; y estas diferencias resultan solo del relleno, que es un picadillo de los dichos en su lugar, para las de carne; de bacalao ó de merluza, para las de vigilia; y de un dulce cualquiera para las que se denominan tales.

Este picadillo, sea el que quiera, se coloca sobre una capa de pasta hojaldrada, se cubre con otra, y se cuece en horno manso.

BARTOLILLOS.

Es el nombre dado á unos pasteles hechos de masa de armar, entre cuyas dos hojas se pone una cucharada de dulce.

CARLOTAS.

Cualquiera que sea el apelativo que á estas preparaciones se dé, son en el fondo las mismas; su método de preparacion es idéntico: solo varían las materias de que se forman.

Estas materias son: *Bizcochos, macarrones, croquetas*, en el exterior; *cremas, queso, jaleas, confituras* ó *mermeladas* en el interior.

La manera de prepararlas es la siguiente:

Cúbrase un molde, en el fondo y las paredes, de la guarnicion que se escoja para el exterior, despues de haberlo untado ligeramente de manteca; rellénese el espacio que queda en el centro con la materia que se haya elegido para el interior, y cúbrase con la misma que forma el fondo y costados. Se pone el molde así relleno entre nieve, y se retira en el momento de ir á servir.

CROCANTES.

Así se denominan los trozos de pasta crujiente cortados en forma de losange, de triángulos ó de otro modo. (Véase el art. *Pasta crujiente*, pág. 191.)

CROQUETAS.

Recibe este nombre en pastelería, una pasta cuya base es regularmente la carne, el arroz, ó el dulce, y con la

cual se forman unos cilindros de media pulgada de diámetro, y una y media ó dos de largo; ó

Hé aquí las mas usuales.

Croquetas de arroz.

Arroz	4 onzas.
Azúcar	4 »
Canela	3 adarmes.
Leche	1 cuartillo.

Hágase cocer todo hasta que el arroz esté bien tierno. fórmense despues las croquetas y polvoréense de azúcar tamizado.

Croquetas de carne.

Azúcar	4 onzas.
Canela	Un polvo.
Clavo	»
Leche	1 cuartillo.
Pechugas de ave cocidas .	2

Despues de picadas las pechugas, se las maja con el azúcar y los demás ingredientes, se las hace cocer en la leche, y se opera como hemos dicho en las de arroz.

Croquetas de dulce.

Tómese pasta hojaldrada; fórmese con ella una hoja delgada sirviéndose del rodillo, córtese con un sacabocados en círculos del diámetro de medio peso, y poniendo entre

dos de ellos una guinda, cereza, ó una cucharadita de conserva, confitura ó mermelada, péguense las dos tapitas, enjúguense al horno, y háganse freir en manteca. Luego se polvorean con azúcar, ó se bañan.

CROQUIÑOLES.

(Véase *Bizcochos pequeños*, pág. 158).

EMPANADAS.

Tómese la cantidad de pasta de armar en frio, que se crea necesaria para el tamaño que se haya de dar á la empanada; extiéndasela con el rodillo hasta dejarla del grueso conveniente y colóquese sobre una tortera; póngase sobre ella el relleno que se haya de emplear, y cúbrase con otra hoja de pasta, doblando los bordes de ambas, ó pegándolos simplemente. Póngase luego en el horno suave; en estando cocida se abre, se le pone dentro la salsa, si ha de llevar, y se vuelve á pegar dorándola.

Pueden hacerse colocando debajo del relleno, si es de carne, un picadillo análogo á la guarnicion principal.

FLANES.

Dos clases de preparaciones reciben este nombre. Unas son de las atribuciones del pastelero, y otras del repostero; pero ambas se preparan por uno y otro, y por esta razon las unimos en el presente artículo.

Los flanes de pastelería son verdaderos pasteles moldeados con pasta de armar en frio, y rellenos de crema, de frutas confitadas, de conserva, de mermelada, etc.; deben cocerse en horno manso. Estas indicaciones, que creemos suficientes, nos dispensan de entrar en pormenores, y de dar recetas de ellos.

Los de repostería se hacen de diferente manera, y habremos de indicar, como modelo, una ó dos preparaciones.

Flan de frutas.

Almidon tamizado . . .	1/2	onza.
Azúcar	20	»
Esencia (análoga á la fruta).	12	gotas.
Huevos	30	yemas.
Zumo de frutas	1	cuartillo.

Se baten perfectamente las yemas con el azúcar (1 libra) y el almidon. Cuando está todo bien batido, se derrite el azúcar restante (4 onzas) en una cacerola proporcionada sin poner agua; derretido, se extiende por las paredes de la cacerola de modo que queden bien untadas, y se pone en ella el batido. Se menea con una espátula de madera, y se va añadiendo poco á poco el zumo de la fruta, sin dejar de mover; se pone en baño-maría, se aromatiza, y se aparta, moviendo siempre, cuando tenga bastante consistencia. Luego que se ha retirado del fuego se deja de menear; cuando está completamente frio, se cubre la cacerola con el plato en que se ha de servir, se vuelve todo con rapidez, y el flan queda en el plato. Se baña ó se dora si se quiere.

Flan de leche.

Almidon	4 adarmes.
Azúcar	20 onzas.
Café molido	2 adarmes.
Esencia de limon	12 gotas.
Huevos	24 yemas.
Leche	1 cuartillo.

Se opera como en el anterior, con la diferencia que cuando está puesto en el baño-maría, se introduce el café puesto en una muñequilla de trapo, la cual se retira momentos antes de apartar. Algunos reemplazan el café con canela, ó vainilla.

Debe tenerse cuidado de que la leche esté pura, recien ordeñada, y que la vasija en que se recogió no tenga agua ni humedad alguna : de otro modo se cortaria el flan.

En estas preparaciones debe moverse siempre hácia el mismo lado.

MAGDALENAS.

Aguardiente anisado . . .	1 copa.
Azúcar	1 libra.
Esencia de limon	18 gotas.
Harina	2 libras.
Huevos	12 yemas.
»	6 claras.
Manteca de vacas . . .	1/2 libra.

Amásese todo junto perfectamente de manera que la pasta quede suave, unida y no muy dura.

Póngase luego á derretir la manteca con la cual se engrasan interiormente los moldes, vertiendo el resto dentro de una cacerola, donde se pondrá tambien la pasta. Cuando la manteca se haya incorporado bien con ella, se llenan los moldes, se cierran, se ponen á horno flojo, y se retira al cabo de media hora.

PASTELILLOS.

Bajo esta denominacion vamos á hablar de las preparaciones de pastelería, cuya dimension es pequeña, formadas regularmente con pasta hojaldrada. Las combinaciones, las formas y el capricho les han dado ó hecho dar multitud de nombres : nosotros seguiremos otro método, y dejamos á nuestros lectores el cuidado de bautizarlos.

Pastelillos de almendras.

Tómese una hoja de pasta hojaldrada de un par de líneas de grueso, y colóquese en un molde circular; extiéndase sobre ella una poca de pasta de almendra majada como dijimos al hablar de los mazapanes, y crúcense por encima tiritas de la pasta del fondo á la cual deberán unirse por los extremos. Se cuecen á horno manso.

Pastelillos de hoja.

Se forman dos hojas de pasta hojaldrada, y de una de allas se cortan con un sacabocados, de la forma que se quiera, suelos para los pastelillos. De la otra hoja se cor-

tan tambien otros suelos semejantes, en el centro de los cuales se forma un círculo con otro sacabocados. Luego se unen estos dos suelos, se pegan por las orillas, se meten en el horno, y cuando están ya casi cocidos, se bañan ó doran por encima. Retirados totalmente del horno, se dejan enfriar, antes de poner en el hueco que deja en el centro la cubierta superior el dulce que se quiera.

Si se desean hacer totalmente de hoja, se ponen las dos capas de masa una sobre otra antes de cortarlas, y no se sacan los círculos con el sacabocados. Tambien se doran momentos antes de retirarlos del horno.

Pastelillos rellenos.

Extendidas con el rodillo las dos capas de pasta hojaldrada, se colocan sobre una de ellas porciones de dulce (sea mermelada, jalea, conserva ú otro) bien extendidas; se cubren con la otra hoja de pasta, á la cual se une oprimiéndolas en los sitios donde no hay dulce. Luego se cortan los pastelillos con el sacabocados, se ponen al horno, y se doran como los demás.

Pastelillos soplados.

Los pastelillos de que vamos á ocuparnos se hacen con una pasta especial de cuya preparacion debemos dar cuenta.

Azúcar tamizado	2 onzas
Crema del dia	2 cuartillos.
Harina	4 libras.

Huevos	5 docenas.
Levadura de pan (del dia antes)	4 onzas.
Manteca de vacas . . .	4 libras.
Sal	2 onzas.

Amásese todo de la manera dicha para las demás pastas. Esta debe quedar suelta y glutinosa como la de los buñuelos, y como ella no debe adherirse á los dedos ni á la mesa.

Fórmense con ella bolitas del tamaño de un huevo, y pónganse á cocer al horno fuerte. Cocidas, para lo cual necesitan una media hora, se retiran y se doran si se quieren presentar de este modo; sino, se cortan por la parte superior, se vacian con una cuchara, y se rellenan de crema ó dulce.

PUDINES.

Llámanse así unas tortas de orígen inglés, que se sirven enteras ó en trozos como entremeses azucarados. Daremos las recetas de las mas exquisitas entre las innumerables que confeccionan los hijos de Albion.

Pudin de bizcocho.

Angélica confitada . . .	2 onzas.
Azúcar pulverizado . . .	1/2 libra.
Bizcocho en pedazos . .	12 onzas.
Cidra confitada	2 »
Crema	La necesaria.
Huevos	12 yemas

Leche.	1 cuartillo.
Manteca de vacas . . .	6 onzas.
Pasas deshuesadas . . .	8 »
Tuétano de vacas. . . .	6 »
Vino generoso.	1 copa.

Se empapa el bizcocho en la crema, y se pone al fuego en una cacerola, añadiendo poco á poco lo restante de la leche hasta que quede bien disuelto. Se clarifica el tuétano y se agrega; cuando está bien incorporado, se echa el azúcar pulverizado, la manteca, las pasas y el vino; luego que han dado un hervor, se añaden la cidra y la angélica, y se dejan un momento.

Se aparta, se pone en una tortera á cocer en el horno suave, ó entre dos fuegos, ó en baño-maría.

Algunos añaden un vaso de ron.

Pudin de harina.

Azúcar	1/2 libra.
Canela	1 onza.
Harina	1/2 libra.
Huevos	12 yemas.
Leche	1 cuartillo.

Se baton los huevos, se mezclan con la leche; se añade poco á poco la harina, moviendo siempre para que no se formen pelotones; luego se agrega el azúcar y la canela, y se opera como en el anterior.

Pudin de huevos.

Azúcar	1/2 libra.

Harina	6	onzas.
Huevos	12	
Leche	1	cuartillo.

Se baten las yemas de huevo, y se deslie en ellas el azúcar. Se amasa la harina con las claras y la leche; se incorpora todo, se pone al fuego, y se opera como para los anteriores.

Pudin de manzanas.

Azúcar	1/2	libra.
Harina	6	onzas.
Manteca de vacas . . .	3	»
Manzanas	2	libras.

Se pelan y descorazonan las manzanas, se cortan en trozos delgados y se ponen á cocer con los demás ingredientes, operando luego como para los otros pudines.

Del mismo modo se hacen los de otras clases de frutas, y aun los de varias mezcladas.

Pudin de pan.

Se hace como el de harina, sustituyendo á esta el pan y añadiendo un polvo de clavo molido.

Si se quiere hacer de arroz, se hará cocer este hasta que esté el grano deshecho, siguiendo el método indicado para la torta de arroz (pág. 220). Luego se opera como en el pudin de harina.

QUESADILLAS.

Crema	1 onza.
Harina	1 »
Huevos	4 yemas.
Leche	1 cuartillo.
Manteca de vacas . . .	4 onzas.
Pasta hojaldrada. . . .	4 libras.
Queso rallado	4 onzas.

Póngase en una cacerola la leche y la manteca, y hágasela hervir, añadiendo la harina poco á poco sin dejar de mover. Auméntese el queso bien majado, la crema y los huevos, y déjesele cocer hasta que tome consistencia, cuidando de menear siempre hácia un mismo lado.

Entretanto, se ha extendido la pasta hojaldrada con el rodillo hasta no dejarla mas que una línea de altura; se han cortado con un sacabocados suelos circulares, á los que se les ha dado la forma de un sombrero de tres candiles, doblándolos en hueco sobre sí mismos.

En este estado, unos los cuecen antes, rellenándolos despues de cocidos, y otros ejecutan esta operacion y luego os ponen en el horno.

RELÁMPAGOS.

Con pasta de bizcocho, ó de hojaldre si se quiere, se forman hojas de una línea de grueso, que se colocan en a una de las dos mitades de moldes cilíndricos (de pié de largo sobre 2 pulgadas de diámetro); ó bien

si se hacen con bizcocho, se llenan de pasta los moldes y se vacia lo que no se adhiera á ellos. En cualquiera de los dos casos, se cierran, se ponen en el horno flojo, y cuando estan ya casi cocidos, se retiran, se abren, se rellenan de crema, de dulce, ó de chocolate, y se vuelven à meter en el horno para que terminen su coccion.

Al retirarlos completamente, se bañan exteriormente con baño real, ó con baño de chocolate compuesto de dos onza de chocolate raspado, dos de azúcar en polvo, y una clara de huevo, batido todo junto.

Rosquillas.

Esta preparacion de pasteleria, reposteria ó confiteria, de todas y por tanto de ninguna de ellas, toma su nombre de la forma circular que se las da. En algunos puntos se llaman *rosquetes.*

Todas se preparan con la pasta que hemos indicado al hablar de los *pastelillos soplados*, y se aromatizan con la esencia ó el licor que mas agrade, del cual toman el nombre ó mas bien el apelativo.

Bien amasada la pasta, se forman con ella unos rollitos delgados, los cuales se cortan en porciones de 4 á 6 dedos de largo, segun su grueso; se doblan en circulo, se unen las dos puntas, y se ponen al horno manso.

Al retirarlos, se bañan con almibar clarificado, ó con clara de huevo batida. Ostros los polvorean con ajonjoli.

Hay tambien quien añade á la pasta un poco de anis estrellado.

TORTA DE ARROZ.

Se toma cantidad suficiente de arroz y se pone en agua fria á esponjar sobre el fuego dentro de una cacerola grande. Cuando haya hervido unos diez minutos, se vacia el agua, y se la reemplaza con buen caldo, suficiente á cubrir un par de dedos el arroz; se le deja cocer una ó dos horas hasta que el grano se deshaga, cuidando de moverlo de tiempo en tiempo á fin de que cueza y se reblandezca por igual.

Llegado al punto conveniente, se aparta, se vacia en un molde de labores, y se marca perfectamente la cubierta, formando en ella tambien dibujos de relieve bastante profundos, que se dorarán con baño. Así dispuesta, se pone el molde en el horno fuerte, y cuando esté dura la superficie, se saca, se acaba de cortar la cubierta marcada, se levanta, se saca con una cuchara todo el arroz que no esté adherido á las paredes de la torta, y se rellena esta del dulce que mas agrade; se vuelve á poner la cupierta, se pega con baño dorado, se saca del molde, se paña ó no, y se adorna con frutas menudas confitadas en peco, con merengue, ó como mas agrade

Tostones á la turca.

Fórmese una hoja de pasta gruesa de tres líneas, y colóquense sobre ella, á una pulgada y media de distancia, montoncitos del picadillo que mas agrade; cúbranse con otra hoja de pasta; péguense las dos en los intér-

valos que dejan los picadillos, y córtense con un sacabocados en forma de media luna. Si se cuecen al horno, este debe estar templado; sino se frien despues de enharinados.

CAPÍTULO TERCERO.

PREPARACIONES DIVERSAS.

SECCION PRIMERA. — ALFAJORES.

Toda preparacion cuya base es la miel, el pan tostado y especias, recibe el nombre de alfajor. Infinitas son las variedades que de ellos hemos visto; pero como la mayor parte de ellas pertenecen al dominio doméstico, cuya produccion exclusiva son, por decirlo así, nos limitaremos á hablar de aquellos que se preparan comunmente por los confiteros. No hemos de olvidar que nosotros lo somos, y que escribimos para muestros cólegas: no por eso excluimos á los aficionados.

Alfajor de ajonjolí.

Ajonjolí tostado y molido. .	1/2 libra.
» entero.	1 libra.
Almendras molidas	2 »
Avelllanas	1 »
Azúcar	6 »
Canela tamizada.	3 onzas.
Clavillo molido.	1 adarme.

Miel vírgen	3 libras.
Nuez moscada	Media.
Pan tostado y molido . . .	3 libras.

Clarificado el azúcar y la miel, y puestos en punto aljofarado, se echan todos los ingredientes molidos y tamizados, y se dejan hervir hasta que tomen punto de cascado. Entonces se aparta de la lumbre y se vierte sobre obleas, cubriéndolo con otras despues de haberle dado el espeso, que se desee por medio del rodillo.

Si se quiere pueden cortarse pedazos de esta pasta, darles forma cilíndrica, y polvorearlos con azúcar tamizado para poderlos envolver en papeles.

Alfajor de coco.

Azúcar	5 libras.
Bizcochos tostados y molidos. .	3 libras.
Cocos rallados	Dos.

Clarificado el almíbar, se ponen á cocer en él los cocos rallados hasta que tomen el punto de bolilla, obtenido el cual se añade el polvo de bizcocho, y se deja cocer hasta que se ponga hecho pasta. Luego, se opera como en el anterior.

Alfajor comun.

Azúcar	1 1/2 libra.
Canela	4 onzas.
Clavillo	1 adarme.
Miel vírgen	4 libras.
Pan tostado y molido . . .	4 »

Clarificada la miel y el azúcar, se mezclan los demás ingredientes, se deja cocer hasta que tome punto, y se opera como hemos dicho para los otros.

Alfajor de leche.

Almendras molidas.	1/2 libra.
Almíbar clarificado	3 »
Avellanas molidas	1/2 »
Bizcocho molido	3 »
Canela tamizada	1 onza.
Clavo	Un polvo.
Leche	3 cuartillos.
Nuez moscada	Un pedazo.
Pasas . . . / Piñones . . } enteros . . .	Arbitrario.

Cuando el almíbar tiene punto de plumilla se aparta para mezclar con él la leche, ya cocida; en estando bien incorporados se añaden todos los otros componentes, se mueven, se ponen al fuego hasta que tengan punto, y se opera como llevamos dicho en los artículos precedentes, ó se vacia en un plato aderezándolo segun el gusto ó capricho.

Alfajor de manteca.

Ajonjolí tostado y molido . .	4 onzas.
Almendra molida ó partida .	1 libra.
Azúcar	3 libras.
Canela tamizada	1 onza.
Clavillo molido	1/2 adarme.
Genjibre molido	Un polvo.

Manteca de vacas	2 onzas.
Miel vírgen.	2 cuartillos.
Nuez moscada molida . . .	Un polvo.
Pan tostado y molido. . . .	3 libras.

Clarificados el almíbar y la miel, se les da punto de aljofarado, se apartan para incorporar el pan y la manteca, volviéndolos de nuevo al fuego hasta que todo quede perfectamente mezclado. Vuelve á apartarse, y se echan en él el clavo, la canela, el genjibre y la nuez, dejándolos reposar algunas horas, pasadas las cuales se añaden las almendras y el ajonjolí para ponerlos al fuego y darles el punto conveniente.

Alfajor de la Puebla.

Canela	1 onza.
Clavo	Un polvo.
Miel	3 libras.
Pan tostado	2 »

Mézclese todo, désele el punto de cascado, y opérese como hemos dicho para los demás.

SECCION SEGUNDA. — CREMAS.

Todo el mundo conoce lo que significa esta voz, que en algunas partes es sustituida por la de *natillas*.

Como cada una tiene una preparacion particular, las solas reglas generales que para ellas podemos dar son :

1°. Hacerlas á fuego lento sin dejarlas nunca hervir, porque de lo contrario se cortarian.

2°. Moverlas constantemente mientras están sobre el fuego, pero siempre hácia un mismo lado : es decir, de izquierda á derecha, ó de derecha á izquierda.

3°. Algunos las hacen en baño-maría, y de este modo se evitan las funestas consecuencias que pueden resultar de la no observancia de las reglas precedentes.

Crema de alfónsigos.

Alfónsigos	4 onzas.
Azúcar	4 »
Crema	2 cuartillos.
Huevos	3 yemas.
Limones.	1 cáscara.

Se mondan y machacan los alfónsigos y las cáscaras del limon, pasándolos por tamiz; se baten las yemas de huevo, se incorporan á la leche, y despues los alfónsigos y el limon. Se cuece á fuego tento.

Crema de almendras.

Almendras	10 onzas.
Azúcar tamizado	1 libra.
Huevos	6 yemas.
Leche	1 1/2 cuartillos.

Muélanse las almendras rociándolas con algunas gotas de agua para evitar que se conviertan en aceite; bátanse luego las yemas de huevo incorporándolas en el azúcar donde se habrá desleido ya el azúcar; póngase esto al

fuego, y cuando empiece á espesar añádanse las almendras dejando cocer hasta que tome el punto necesario.

Crema de apio.

Agua de azahar	1 cucharada.
Apio	2 tallos.
Azúcar	1/2 libra.
Cilantro	1 polvo.
Crema	2 cuartillos.
Limon	1 cáscara.

Majada la cáscara de limon, se pone en la decoccion que resulte de haber hervido en un cuartillo de agua, hasta reduccion á la mitad, los dos piés de apio y el polvo de cilantro; á esta mezcla, pasada por tamiz, se le añade la crema despues de haber incorporado el azúcar, se pone al fuego, y se aromatiza con el azahar poco ante-de apartarla.

Crema asada.

Azúcar	6 onzas.
Caramelo	1 cucharada.
Crema	1 cuartillo.
Leche	1 »
Huevos	4 yemas.

Se baten los huevos, y mezclado á los demás ingredientes se pone al fuego hasta que tome consistencia.

Crema aterciopelada.

Azúcar	1 libra.

Crema	3 cuartillos.
Cuajo	1 dedal.
Leche	5 cuartillos.

Se deslie el cuajo en una poca de leche, se mezcla con la restante, en la cual se ha incorporado el azúcar y la crema, y se pone al fuego hasta que se reduzca á algo menos de la mitad.

Crema batida.

Agua de azahar	1 cuchara.
Azúcar	1 libra.
Crema	2 cuartillos.
Goma adraganto	1 adarme.

Se disuelve la goma con una pequeñísima porcion de agua, ó mas bien con la de azahar, se incorpora luego con la crema, y poniendo en ella el azúcar, se bate con las varillas hasta que tome consistencia. Sírvese, por lo regular, en forma de pirámide.

Otros sustituyen la anterior receta con :

Azúcar	1 libra.
Crema	2 cuartillos.
Limon	1 cáscara.

Se opera del mismo modo.

Crema de cacahuates.

Véase *Crema de almendras* (pág. 226), sustituyendo una fruta á la otra. El cacahuate debe estar tostado.

Crema de café.

Azúcar tamizado.	6 onzas.
Café molido	2 onzas.
Crema	1/2 cuartillo.
Huevos	4 yemas.
Leche	1 cuartillo.

Se cuece el café en la leche mezclada á la crema, se pasa, se baten los huevos, se incorporan con la leche, en que se habrá ya desleido el azúcar, y se pone al fuego hasta que tenga suficiente grado de concentracion.

Crema de café (en blanco).

Opérese como para la anterior, con la diferencia de cocer el café en grano y no molido.

Crema de castañas.

Azúcar	1/2 libra.
Castañas cocidas y peladas .	1/2 libra.
Huevos	4 yemas.
Leche	4 cuartillos.
Manteca de vacas	1 onza.

Se majan las castañas, se deslien en una poca de leche; se baten los huevos y la manteca, incorporándolos con otra parte de la leche, y en la restante se disuelve el azúcar. Mézclese todo, y póngase al fuego hasta que hierva; se pasa por tamiz, y se sirve fria.

Crema de chocolate.

Alcohol	1 1/2 libra.
Azúcar	1 libra.
Crema	2 »
Chocolate	3 »

Se corta el chocolate muy menudo, se le deshace en una parte de la leche caliente, se incorpora con lo demás, y se pone á cocer en baño-maría.

Crema de frambuesas.

Estripadas las frambuesas y pasado el zumo por tamiz, se mezcla con la crema y se bate con las varillas, hasta que tome consistencia. Se sirve en forma de pirámide, adornando el borde del plato con la misma fruta.

Todas las cremas de frutas se hacen del mismo modo, y las proporciones son partes iguales de crema, azúcar y fruta.

Crema holandesa.

Azúcar	6 onzas.
Crema	1 cuartillo.
Huevos	6 yemas.
Leche	1 cuartillo.
Vainilla	1 adarme.

Molida la vainilla, se bate con los huevos, se incorporan éstos con los demás ingredientes, y se pone á fuego lento. Se pasa antes de servirla.

Crema inglesa.

Alfónsigos	4 onzas.
Azúcar	1/2 libra.
Crema	1 cuartillo.
Huevos	6 yemas.
Leche	1 cuartillo.
Limon confitado	3 onzas.
Naranja »	3 »

Se machacan los alfónsigos, la naranja y el limon hasta roducirlos á pasta bien compacta; se baten las yemas de huevo, se las deslie en la crema; se disuelve el azúcar en la leche, y todo junto se pone al fuego. Se pasa antes de vaciarla en el plato, y en el momento de servir se la polvorea con azúcar tamizado que se tuesta con una plancha candescente.

Crema italiana.

Como la anterior, suprimiendo el limon y la naranja, y aromatizando con una cucharada de esencia de azahar pocos momentos antes de apartarla.

Crema de licor.

Es la crema comun, aromatizada con medio vaso de licor por cada dos cuartillos de leche.

Crema ligera.

Agua de azahar	2 cucharadas.

Azúcar	1/2 libra.
Crema	2 cuartillos.
Leche	2 »

Se deslie el azúcar en la leche y crema reunidas, y se pone al fuego hasta reduccion á la tercera parte; se la añade el agua de azahar, y se aparta. Se sirve fria.

Crema nevada.

Agua de azahar	2 cucharadas.
Azúcar	4 onzas.
Huevos	2 claras.
Leche	1 cuartillo.

Se bate todo junto con las varillas, y se pone á escurrir dentro de un canastillo con un lienzo en el fondo.

Crema quemada.

Almíbar punto de caramelo .	1 cucharada.
Azúcar	4 onzas.
Crema	1 cuartillo.
Huevos	4 yemas.
Leche	1 cuartillo.

Despues de batidos los huevos, se pone todo á cocer hasta reduccion á la mitad; se pasa y se sirve fria.

Crema de té.

Opérese como se ha dicho para la *crema de café*, sustituyendo la decoccion de este con una de té.

Crema de vino.

Azúcar	1/2	libra.
Huevos	12	yemas.
Vino generoso	1	botella.

Se baten las yemas de huevos con el azúcar, y cuando están bien batidas se va añadiendo, poco á poco y sin dejar de batir, el vino. Luego se pone todo al fuego hasta que tome suficiente consistencia.

Crema virgen.

Suprímanse las yemas de huevo en la *crema quemada*, y sustitúyanse con $^1/_2$ libra de bizcochos secos y molidos. Hágase cocer todo junto hasta consistencia suficiente.

SECCION TERCERA. — JALETINAS.

En el artículo *jaleas* hemos hablado cuanto es necesario de la preparacion de los jugos, y ahora nos limitaremos á decir que las jaletinas se obtienen como allí hemos manifestado, sin otra diferencia que la de moldearlas. Esto en cuanto á las de frutas.

Pero nos queda hablar de otras no comprendidas en aquel artículo, y son las de *carnes, flores, pescados.*

Jaletina de carnes.

Agua	1	cuartillo.

Huevos de aves	. . . . . .	1/2 libra.
Manos de ternera	. . . .	1 »
Pechugas de aves	. . . .	2

Póngase todo á cocer, convenientemente sazonado; espúmese; y cuando el caldo tenga consistencia, pásese por un lienzo tupido para desengrasarlo, aromatícese como mas agrade, y póngase en el molde ó moldes para que se coagule.

Jaletina de flores.

Hecha la infusion con los pétalos de la flor que se desee, y disuelto el azúcar ó incorporado el almíbar como hemos dicho al tratar de las conservas de flores, se añade la jalea de cola de pescado en igual cantidad, se deja hervir un cuarto de hora, y se pone en los moldes.

Jaletina de pescado.

Ajo picado	. . . . . .	4 dientes.
Cebolletas id.	. . . . .	6
Huevos y cabezas de pescado crudos	. . . .	Cuanto se quiera.
Laurel	. . . .	2 hojas.
Manteca de vacas	. . . .	4 onzas.
Perejil (hojas)	. . . . .	Un puño.
Salsa de pescado	. . . .	La suficiente.
Tomillo	. . . .	1 ramillete.

Póngase todo á cocer hasta que tome consistencia; cuélese por un lienzo húmedo, aromatícese si se quiere, y váciese en los moldes.

SECCION CUARTA. — MACARRONES.

Este nombre y el de *papalinas* sirven para distinguir una especie de bizcocho esponjoso, de cuyas preparaciones mas ordinarias vamos á ocuparnos.

Macarrones de alfónsigos.

Alfónsigos	1/2 libra.
Azúcar tamizado	1 »

Despues de mondados los alfónsigos, se machacan con claras de huevo en un mortero de mármol hasta que se reduzcan á pasta muy fina; se incorpora en ella el azúcar, sirviéndose de una espátula, y se forman los macarrones sobre hojas de papel, colocándolos á distancia de dos pulgadas unos de otros, y sin darles mas de una de diámetro. Concluidos de llenar todos los papeles, se meten en el horno flojo, hasta que tomen color.

Debe cuidarse de tapar bien el horno, y de abrirlo lo menos posible.

Macarrones amargos.

Almendras amargas . . .	12 onzas.
» dulces	1/2 libra.
Azúcar tamizado	4 »

Opérese como en los precedentes, cuidando de pelar bien las almendras en agua fria.

Macarrones de avellanas.

Avellanas mondadas . . .	2 libras.
Azúcar pulverizado	5 »

Véase la manera de hacerlos en los artículos anteriores.

Macarrones de canela.

Almendras dulces	2 libras.
Azúcar	4 »
Canela tamizada	2 onzas.

Opérese como en los demás.

Macarrones dulces.

Almendras dulces	1 libra.
Azúcar	2 1/2.
Limon	Raspaduras de uno.

Opérese como en los anteriores.

Macarrones de naranja.

Almendras dulces	1 libra.
Azúcar tamizado	3 »
Esencia de azahar	2 adarmes.

Se hacen como los anteriores.

Macarrones garapiñados.

Almendras dulces	2 libras.
Azúcar	2 »

Se cortan las almendras en trozos longitudinales, se garapiñan, como indicamos para las almendras comunes, y luego se incorpora el azúcar; con esta mezcla se forman los macarrones.

SEQUILLOS.

Recibe este nombre una preparacion análoga á la de los macarrones. La única diferencia que hayamos podido notar en ellos son los diversos aromas que se le añaden, y que motivan los calificativos con que se les conoce.

La canela, el azahar, la vainilla, el clavo, son los perfumes que se usan. Nosotros, para evitar repeticiones, hablaremos de los comunes: nuestros lectores aplicarán las variantes.

Almendras	4 onzas.
Azúcar de lustre	La necesaria.
Huevos	2 claras.

Se machacan las almendras con las claras de huevo hasta que la pasta esté fina; se va despues añadiendo el azúcar, y amasando para formar un todo duro y bien sobado. Luego, se extiende con el rodillo, se cortan las figuras que se quiera, se cuecen en horno flojo, sobre

papel puesto encima de planchas de hojalata, y se adornan despues de cocidos con grajea menuda, con frutas, con pintura, ó del modo que mas agrade.

PASTA NEVADA.

Así se llama á los macarrones hechos con yemas de huevo en vez de clara.

Hé aquí la manera de operar para cualquiera de las recetas de macarrones:

Muélanse las almendras en el mortero con las yemas hasta que la pasta esté muy fina; añádase el azúcar, y amásese todo sobre una mesa polvoreada de azúcar tamizado hasta que quede sedosa la masa, procediendo luego como para los sequillos.

Al retirar del horno, se bañan con azúcar punto de pluma, y se dejan enfriar antes de arrancar las figurillas del papel.

SECCION QUINTA. — MAZAPANES.

Este es el nombre genérico que se da á todas las preparaciones hechas con almendra y azúcar; la manera de hacerlas, su forma, y las demás materias que entran en su composicion, constituyen las especies, de las cuales solo nombraremos las principales.

MAZAPAN DE ALMENDRA AMARGA.

Tómese una libra de almendra amarga y otra de almen-

dra dulce; échense en agua caliente por espacio de cinco minutos á fin de que se desprenda la película; sáquense, limpiense, y enjúguense con un paño, colocándolas en seguida sobre cedazos para que pierdan toda humedad. Macháquense luego en el mortero de mármol, cuidando de rociarlas de tiempo en tiempo con clara de huevo batida, porque de no hacerlo así quedarian convertidas en aceite. Cuando estén perfectamente molidas, mézclense con dos libras de almíbar clarificado en punto de bola, moviendo la pasta que se forma con la pala de un cucharon, á fin de que no se pegue; cuando haya adquirido un grado de consistencia tal, que dando un golpe sobre ella con el reverso de la mano, y retirando esta con prontitud, quede perfectamente limpia y sin adherencia alguna, se aparta el perol y se vierte la pasta sobre una plancha de cobre estañada, que se ha polvoreado de antemano con azúcar tamizado, dejándola enfriar sobre ella. Fria ya, se la pone sobre una mesa, y mejor aun sobre un mármol, se la extiende con un rodillo de una manera igual, y se cortan de ella, bien con moldes, bien con un cuchillo, las figuras que se deseen, y que se pasarán á otro papel, puesto sobre otra plancha de cobre, para cocerlos con el calor suave que les da esta, bajo la cual se entretiene un fuego de brasas siempre de igual fuerza.

Cocidos por un lado, se vuelven del otro. Luego se bañan con baño real, se dejan orear y se guardan solos ó con papel.

Si la pasta se pusiese muy dura se la añade clara de huevo, y si no estuviese bastante dulce se la aumenta azúcar en cantidad conveniente.

MAZAPAN DE ALMENDRA DULCE.

Almendras	2 libras.
Almíbar (punto de bola) .	1 »

Se opera del mismo modo que para el anterior, con la sola diferencia de que se aumenta á la pasta, desde antes de ponerla en el almíbar, una onza de canela tamizada.

MAZAPAN DE AZAHAR.

Almendra	3 libras.
Almíbar (grande pluma) . .	1 1/2.

Despues de molidas y refrescadas las almendras, se las incorpora 3 cucharadas de agua de azahar, y se las da un nuevo majado; luego se las pasa al almíbar donde cocerán hasta el punto indicado, procediendo en lo demás de la manera dicha antes para los de almendra amarga.

MAZAPAN DE CHOCOLATE.

Almendras amargas . . .	4 onzas.
» dulces . . .	1 libra.
Almíbar (g. pluma) . . .	1 »
Chocolate tamizado . . .	2 onzas.

Preparada la pasta como en los anteriores, y cuando ya ha cocido un poco con el almibar, se le incorpora el

chocolate, y se continúa la operacion del mismo modo que en los otros mazapanes.

Se bañan con baño real.

MAZAPAN DOBLE.

Despues de preparada la masa como se sabe ya, se la vierte sobre la mesa de mármol, polvoreada de azúcar, y en ella se amasa de nuevo con azúcar pulverizado, extendiéndola despues con el rodillo de manera que forme una capa delgada. Hecho esto, se corta con los moldes ó sacabocados la clase de figuras que se quiera, se pone sobre ellas mermelada, jalea ó conserva, ó tambien yema, y se cubren con otras figuras análogas.

Por último, se cuecen por encima á fuego lento puesto sobre la cobertera del horno; despues de cocidos, se bañan; y cuando el baño está seco, se vuelven del otro lado y se ejecuta igual operacion para la coccion y baño.

MAZAPAN DE DULCES.

La preparacion de este mazapan no difiere, de la de los comunes, en otra cosa que en mezclar á la pasta una tercera parte en peso, del que tienen las almendras empleadas, de dulce conservado en almíbar.

MAZAPAN DE FLORES.

Se prepara como los demás mazapanes, y solo debe añadirse á la pasta, antes de retirarla del fuego, una ter-

cera parte en peso de mermelada de la flor que se quiera ó dos cucharadas de agua esencial por cada libra de almendra.

MAZAPAN DE FRUTAS.

Agréguese á las almendras, despues de majadas y en el momento de incorporarlas con el almíbar, la tercera parte de su peso de jugo de frutas. En lo demás, síganse las reglas generales.

MAZAPAN DE HORNO.

Incorpórese en la masa una poca de cáscara de limon ó naranja rallada, y conclúyase como se ha dicho para los otros.

MAZAPAN REAL.

Mondadas las almendras, se las pone en infusion durante tres dias en el agua esencial que mas agrade; pasado este tiempo se sacan, se muelen rociando con clara de huevo y el agua esencial en que estuvieron en infusion, y se mezclan á almíbar, mitad de su peso, dejándolo cocer á fuego lento hasta que la masa se despegue por sí del perol.

Se la vierte sobre el mármol polvoreado de azúcar cernido, y se polvorea tambien la masa dejándola enfriar. Cuando esté completamente fria, se la vuelve al mortero, y se maja en él nuevamente valiéndose de tres yemas de huevo por cada libra de almendra; despues de poner la

masa en buen estado se la incorpora una cucharada de azúcar tamizado para cada libra de pasta, una poca de cáscara de limon rallado, ó de naranja, ó gotas de cualquiera otra agua esencial, pero siempre de la misma que sirvió para la infusion de las almendras; por último, se incorpora la materia que se desee, fruta ó dulce, tamizada perfectamente.

Se forman los mazapanes del tamaño que se desea, y se ponen á cocer despues de haberlos bañado en blanco.

MAZAPAN REAL DOBLE.

Se hacen de la manera que hemos dicho en el precedente, operando al tiempo de formarlos como indicamos al hablar de los mazapanes dobles.

MAZAPAN RELLENO.

Con la pasta de una clase cualquiera de mazapanes, se llenan moldes, que se ponen en el horno fuerte á fin de que formen costra pronto. Se abren los moldes, se vacian interiormente los mazapanes, y despues de meterlos un instante en el horno para que se sequen interiormente, se rellenan del dulce que mas agrade, se tapan con el pedazo mismo que se quitó y se bañan.

SECCION SEXTA. — PANECILLOS.

Pueden hacerse de todas las esencias, y por tanto nos emitaremos á hablar de los mas comunmente usados.

Toda la ciencia en la confeccion de los panecillos consiste en la preparacion de la pasta, compuesta de azúcar refinado, en polvo, claras de huevo, y la esencia que se desee, la cual puede sustituirse con aguas ó polvos odoríferos.

Panecillos de azahar.

Azahar	1/2 onza.
Azúcar	1/2 libra.
Huevos	1 clara.

Machàquense perfectamente en un mortero de mármol los pétalos del azahar, y cuando estén reducidos á pasta bien homogénea, incorpórese el azúcar, bien molido y tamizado, despues de haber batido y mezclado con él la clara de huevo. Luego que la pasta esté bien trabada, pero manejable, se forman con ella bolitas del tamaño de una nuez pequeñita, que se cuidará de achatar un poco; se colocan en un papel á distancia de una pulgada próximamente, y se ponen en el horno muy flojo, retirándolos en el momento que empiecen á levantarse.

Algunos los dejan tomar un poco de color, pero nosotros preferimos el método indicado porque de otro modo los panecillos se hacen un tanto insípidos por la evaporacion de la esencia.

Debe cuidarse que el todo de la pasta esté envuelto en papel durante el tiempo que se emplea en hacer las bolitas, á fin de que el aire no la leude.

En la epoca en que no es posible procurarse azahar fresco, puede sustituirse este con agua doble de azahar,

en la proporcion de 20 gotas por cada $^1/_2$ onza de pétalos

Panecillos de rosa.

Agua esencial de rosas . .	20 gotas.
Azúcar	1 1/2 libra.
Huevo	1 clara.
Tintura de carmin . . .	12 gotas.

Procédase en un todo como dejamos indicado para los de azahar.

Panecillos de violeta.

Azúcar	4 libras.
Azul Prusia	18 gotas.
Carmin	18 »
Huevos	4 claras.
Lirio de Florencia en polvo.	1/2 onza.

Se baten las cuatro claras de huevo, se incorpora en ellas el azúcar; luego se mezcla el lirio de Florencia, y, por último, unidas las diez y ocho gotas de carmin y de azul Prusia, para formar el color de violeta, se añade la tintura, amasando perfectamente el todo.

Luego se procede de la manera indicada para las dos clases precedentes.

SECCION SÉPTIMA. — PONCHES.

Las variaciones que la moda, el capricho, ó el gusto particular de cada persona han introducido en la prepa-

racion de estas bebidas, haria largo nuestro trabajo si hubiésemos de enunciarlas todas: daremos, pues, las mas principales.

Ponche frio.

Azúcar	1/2 libra.
Limones	Las ruedas que salgan de uno.
Ron ó aguardiente	Una copa pequeña.
Vino blanco	1 cuartillo.

Mézclese todo en una ponchera media hora antes de tomarlo.

Ponche de huevo.

Huevos	12 yemas.
»	6 claras.
Limon (el zumo)	2
Ron	1 copa.
Té perla (infusion)	3 cuartillos.

Se baten perfectamente las yemas de huevo y el zumo de los limones á un tiempo, se añade poco á poco el ron sin dejar de batir; luego se mezcla la infusion de té caliente y azucarada ya, y despues de bien incorporado todo se cubre con las claras batidas á punto de nieve.

Ponche inglés.

Azúcar	A placer.
Infusion de té	3 cuartillos.

Ron . . . . 1/2 cuartillo.
Zumo de limon . . . 1 copa.

Se pone en infusion en el ron la cáscara del limon una hora antes de preparar el ponche; se saca, se mezcla el zumo con el ron aromatizado; se añade la infusion de té casi hirviendo, y se endulza segun el gusto de cada uno.

Para conciliar el de todas las personas puede servirse, en vez de azúcar, jarabe simple ó un almíbar de fruta.

SECCION OCTAVA. — SORBETES.

Llámanse sorbetes las preparaciones congeladas, hechas con frutas, jugos vegetales, licores, cremas, etc.

La congelacion se efectúa por medio del hielo y de la sal, mezclados en proporcion á la intensidad de frio que se desea obtener; y á defecto de hielo con una mezcla de sosa y nitro.

La mayor cantidad de sal produce mayor intensidad de frio, y por consiguiente hace mas rápida la congelacion.

REGLAS GENERALES PARA CADA CLASE DE SORBETES.

Cremas. Llámanse así los helados compuestos de nata, huevos, azúcar y un perfume.

La nata debe ser fresca del dia.

Los huevos deben serlo tambien, y no tener olor de ninguna clase.

El azúcar debe ser blanco y tamizado.

Los perfumes deben ser frescos: si son licores, solo se pondrán cuando la congelacion se haya efectuado.

Las cremas se hacen mezclando en una vasija de porcelana todos los ingredientes, poniéndolos en ella al fuego hasta que empiecen á aumentar de volúmen : debe menearse continuamente y hácia un mismo lado. Cuando empiece á subir, se aparta, se pasa por un lienzo, y se pone en la sorbera cuando esté completamente fria.

Frutas. Los de frutas se componen de un zumo, azúcar y una materia odorante.

Las frutas deben estar en perfecto estado de madurez, bien lavadas y enjutas, y sobre todo debe cuidarse no haya entre ellas alguna que esté picada. Deben despojarse de sus cabos, huesos, pepitas, corazon, etc., antes de exprimir el zumo, el cual ha de pasarse á través de un lienzo, mezclando luego el azúcar y demás ingredientes.

Frutas imitadas. Los sorbetes á medio congelar, suministran la materia de que han de llenarse perfectamente los moldes, cuya figura represente el fruto que forma la base del sorbete.

Los moldes son de estaño; se abren por la mitad, y despues de cerrados presentan un orificio circular por e cual deben concluirse de llenar.

Quesos. Se da este nombre á los sorbetes moldeados de forma caprichosa, y aun de colores variados. Tambien suelen hacerse de diferentes perfumes, mezclados segun la conformacion del molde.

Manera de hacer los sorbetes.

Preparada ya la materia que ha de helarse, se pone en la sorbetera; esta es una vasija de forma cilíndrica, provista de cubierta, y formada de hojalata ó estaño. Las de esta última materia son preferibles, porque siendo mas gruesas que las de hojalata, no dejan penetrar tan rápidamente el frio, y la congelacion se efectúa por igual.

Llenas las sorbeteras con las cremas ó jugos, se meten en los cubos (que deben ser de su misma altura, pero de un diámetro bastante mayor), despues de haber puesto en el fondo de estos una capa de materia frigorífica, — hielo machacado y sal, ó nitro y sosa —; el espacio que media entre la sorbetera y el cubo se llena perfectamente del mismo frigorífico, y se da vueltas á la sorbetera cuidando de destapar de tiempo en tiempo para despegar de las paredes de estas y mezclar, con el resto del licor, los témpanos que se hayan formado. Esta operacion se ejecuta con una espátula. Cuando la congelacion está terminada se saca con una pala la cantidad que haya de servirse en cada vaso.

— Si se moldean frutas, los moldes llenos de la pasta á medio congelar que se ha sacado de la sorbetera, se ponen en una tineta llena de agua de hielo bien saturada de sal, y se mueven en ella con un gran cucharon. Para que el hielo y la sal no penetren en los moldes, se untan las junturas de estas con una pasta compuesta de

Cera amarilla	4 onzas.
Manteca en pella	2 1/2.
Resina	2

Las frutas moldeadas están en perfecto estado de congelacion cuando empiezan á abrirse los moldes. Entonces se les retira, se mojan exteriormente los moldes, se colocan las frutas sobre una hoja de papel, donde se pintan del color conveniente á su forma, y se sirven en conchas de porcelana ó de cristal.

— Los quesos se moldean del mismo modo.

Indicados ya todos los procedimientos necesarios para cada una de estas preparaciones, pasamos á indicar las cantidades componentes de cada especie de sorbete : solo en el caso de ser necesaria alguna manipulacion especial la indicaremos en el artículo respectivo.

Sorbete de agraz.

Agraz	2 libras.
Agua	2 cuartillos.
Azúcar	1 libra.
Limones	4

Opérese como en las frutas.

Algunos añaden :

Huevos	6 yemas.
»	1 clara.

Sorbete de albaricoques.

Agua	1 cuartillo.
Albaricoques	3 docenas.
Azúcar	1/2 libra.

Deben recibir un hervor, en la cantidad de agua indicada, antes de exprimir el jugo; este se mezcla con el azúcar desleido en la cantidad necesaria de agua.

Cuando se moldea este sorbete, se pone en el centro de la pasta que contiene cada molde una almendra que figura la de la fruta.

Sorbete de alfónsigos.

Alfónsigos	2 onzas.
Azúcar	12 »
Huevos	6 yemas.
»	1 clara.
Nata	1 1/2 cuartillos.
Verde líquido	El necesario.

Los alfónsigos se mondan echándolos en agua caliente, se machacan hasta reducirlos á pasta, se deslien en la mitad de la nata, se pasan por un lienzo, y se unen á los demás ingredientes operando como en las cremas. Se colora en el momento de retirar del fuego.

Sorbete de almendras.

Agua de azahar	8 onzas.
Almendras dulces	8 »

Almendras amargas. . .	2 onzas.
Azúcar	12 »
Clara de huevo	1
Leche	1 1/2 cuartillos,
Natas	8 onzas.
Yemas de huevo	6

Opérese como en el de alfónsigos.

Sorbete de ananas.

Agua	3 cuartillos.
Ananas	6
Azúcar	8 onzas.
Limones	8

Se rapa la superficie de las ananas que se pondrán á parte; se exprime el jugo de la fruta y de los limones, y se añade al azúcar cocido en la cantidad de agua dicha, procediendo como para las frutas. La mezcla de los jugos con el azúcar debe hacerse en frio.

Sorbete de azahar.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	12 onzas.
Pétalos de azahar	8 »

Hágase una infusion de 8 horas con las flores de azahar y el agua hirviendo, desliase en ella el azúcar y póngase en las sorbeteras.

Sorbete de camuesas.

Azúcar	12 onzas.
Camuesas	2 docenas.
Huevos	1 clara.
»	5 yemas.
Limones	1

Procédase como en el de *albaricoques.*

Sorbete de claveles.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	1 libra.
Claveles encarnados	1 »
Huevos	6 yemas.
»	2 claras.

Opérese como en el de azahar.

Sorbete de crema ó mantecado.

Azúcar	12 onzas.
Cáscara de limon	A voluntad.
Claras de huevo	1
Manteca de vacas fresca . .	2 onzas.
Nata	2 cuartillos.
Yemas de huevos	6

Despues de cocida la crema y casi fria, se incorpora la

mancate batiéndola con una espátula, y añadiendo poco á poco la mezcla que ha de helarse.

Sorbete de crema de café.

Azúcar	12 onzas.
Café Moka	6 »
Huevos	8 yemas.
»	2 claras.
Leche	1 1/2 cuartillos.
Nata	10 onzas.

El café puede tostarse y molerse ó tostarse solo segun se quiera que dé ó no color; pero en ambos casos se cueco con los demás ingredientes, pasando luego por tamiz la decoccion.

Sorbete de chocolate.

Azúcar	1/2 libra.
Chocolate raspado	6 onzas.
Huevos	6 yemas.
Leche	2 cuartillos.
Nata	8 onzas.

Opérese como en las cremas.

Sorbete de frambuesas.

Agua	1 1/2 cuartillos.
Azúcar	1 libra.
Cerezas	4 onzas.
Frambuesas	2 libras.

Fresas	4 onzas.
Grosellas	4 »

Opérese como en las frutas.

Sorbete de fresas.

Agua	1 cuartillo.
Azúcar	1 libra.
Fresas	2 »
Grosellas encarnadas . . .	1/2 libra.

Como en las frutas. — Mas adelante diremos cómo puede hacerse helar el vino.

Sorbete de granada.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	20 onzas.
Granadas	12
Jalea de grosellas	4 onzas.

Se majan los granos de las granadas, se les incorpora el azúcar, luego la jalea; todo se deslie en el agua, se pasa por la manga, y se procede como para las frutas.

Sorbete de grosellas, ò cerezas.

Agua	1 cuartillo.
Azúcar	1 libra.
Cerezas	1/2 »
Grosellas	2 »

Como en las frutas. — Cambiando las cantidades indicadas para cada una de estas, se obtiene el de *cerezas;* y el de *guindas* reemplazando con estas á aquellas.

Sorbete de jazmin.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	12 onzas.
Jazmines	6 »

Hágase desleir el azúcar en el agua caliente, y póngase en él en infusion los pétalos de jazmines cuando esté casi frio, pásese, etc.

Sorbete de junquillo.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	12 onzas.
Flores de junquillo . . .	8 »

Viértase el agua hirviendo sobre las flores, déjeselas cubiertas durante 6 horas en infusion, desliase el azúcar, pásese por lienzo, etc.

Sorbete de leche de avellanas.

Como el de *almendras*, reemplazando estas con 6 onzas de avellanas.

Sorbete de limon.

Azúcar	1/2 libra.
Huevos	6 yemas.

Huevo	1 clara.
Limones (el zumo)	20
» (raspaduras) . . .	4

Se exprime el jugo de los limones, se majan los hollejos y las raeduras, se prensan, y se prosigue de la manera indicada para las frutas.

Sorbete de manzanas.

Azúcar	12 onzas.
Limones	2
Manzanas	20

Despues de quitados los corazones, se opera como con los albaricoques, añadiendo el zumo de los limones en el momento de ir á poner el jugo en las sorbeteras.

Sorbete de marrasquino.

Azúcar	1 libra.
Huevos	6 claras.
Leche	4 cuartillos.
Marrasquin de Zara . . .	1 »
Nata	1 »

Cocidos el azúcar, leche y nata, se incorporan las claras batidas, luego el marrasquino, y se pone á helar.

Sorbete de melocoton.

Como el de *albaricoques,* con la diferencia de poner doce onzas de azúcar en vez de $^1/_2$ libra.

Sorbete de naranja.

Como el de *limon.*

Sorbete de nardo.

Como el de *azahar.*

Sorbete de noyó.

Como el de *marrasquino,* cambiando de licor.

Sorbete de peras.

Como el de *manzanas.*

Sorbete de la Reina.

Como el de *crema* ó *mantecado,* reemplazando la manteca con 1 onza de bizcocho molido.

Sorbete de ron.

Azúcar	1 libra.
Limones (zumo de) . . .	3
Ron	1 copa.

Solo se añade el ron cuando el sorbete está bien helado.

Sorbete de rosas.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	12 onzas.
Hojas de rosas	12 »
Huevos	6 yemas.

Opérese como en el de azahar, incorporando los huevos antes de poner en las sorbeteras.

Sorbete de toronja.

Azúcar	1 libra.
Leche	2 cuartillos.
Nata	12 onzas.
Toronjas (raspaduras) . .	4

Se procede como en las cremas, cociendo las raspaduras de las toronjas.

Sorbete de vainilla.

Azúcar	1 libra.
Leche	2 cuartillos.
Nata	12 onzas.
Vainilla	6 ochavas.

Partida en pedacitos la vainilla, se opera como para las cremas.

Sorbete de vino de Champaña.

Agua	1 cuartillo.

Azúcar	1/2 libra.
Huevos	6 yemas.
Limones	6
Vino	1 cuartillo.

Las mismas proporciones para los demás vinos.

Sorbete de violetas.

Agua	4 cuartillos.
Azúcar	12 onzas.
Lirio cárdeno pulverizado .	1 »
Violetas	8 »

Opérese como para el azahar. Algunos aumentan á esto 6 yemas de huevo.

SUPLEMENTO

AL

MANUAL DEL CONFITERO Y PASTELERO

ADVERTENCIA

Nuestra primera idea fué refundir por completo este Manual; pero después de reflexionarlo bien, hemos renunciado á ello, por dos razones principales : una, que el método seguido en las anteriores ediciones era excelente, toda vez que gracias á él se ha podido lograr que en un pequeño volumen entrasen tantas cosas útiles; otra, que habiéndose vendido muchísimo nuestro libro, es natural suponer que las amas de casa españolas y americanas estén acostumbradas á hojearlo, y en tal virtud les será mucho más fácil manejar una obra que ya conocen, enterándose por el Suplemento de los adelantos obtenidos en los últimos años, que no estudiar de nuevo todo el volumen. Las adiciones se refieren á los puntos más importantes del arte de hacer dulces. En el Su-

plemento introducimos un término nuevo, el de *bombón,* cuya estructura parecerá ciertamente rara á nuestras lectoras; pero nosotros no tenemos la culpa de que hoy lo use todo el mundo.

Los bombones están comprendidos sin duda en la definición general de las pastillas; pero hoy se diferencian muy bien las dos cosas. Confundirlas de nuevo sería, pues, inducir en error á las amas de casa. Bombón se deriva, sin duda alguna, del *bonbon* francés, ó lo que equivale á lo mismo, de *¡bon! ¡bon!,* como si el nombre del aludido confite hubiera salido del grito de alegría y satisfacción lanzado por los niños que lo comen y que exclaman : *¡bon! ¡bon!, ¡bueno! ¡bueno!* En rigor podríamos, pues, decir en español *buenobueno;* pero hay que seguir el uso.

CONFITERÍA Y PASTELERÍA

BOMBONES.

Conviene, al hablar de los bombones, decir que, tanto en esta preparación de confitería como en todas las restantes, hay colores cuyo uso permite la ley, y otros que prohibe terminantemente. Así ocurre en las naciones que tienen siquiera un principio de administración, y si en los países nuevos faltan por casualidad esas indicaciones, harán bien los alcaldes de los pueblos en dictar ordenanzas relativas al particular. Es verdad que el confitero culpable de obtener los colores de sus dulces con sustancias venenosas lleva la pena en la culpa, por cuanto pierde el favor del público; pero más vale prever que curar, no sea cosa de que se produzcan catástrofes.

Así, pues, deben prohibirse los papeles ó preparaciones metálicas (tales como los bronces que imitan oro y plata), pintadas con azul de Prusia, ultramar, cenizas azules (óxido ó carbonato hidratado de cobre). Colores blancos: albayalde, carbonato de plomo, blanco de plata; con cromo para los colores amarillos. Prohíbase también la gomo-guta ó gomo-resina guta, que es un purgante violento; el protóxido de

plomo y el acónito napelo; el minio ú óxido de plomo; los verdes de Schweinfurt, de Scheele, y mezclados, que constituyen arsenitos de cobre. Por otra parte, el uso de preparaciones fulminantes para las envolturas de los bombones y pastillas se castiga con penas severas; así como el empleo de hilos metálicos para sostener flores, frutos ó cualquier figura de azúcar ó de pasta. Por fin, no se permite el empleo de las hojas de crisócalo, esa aleación que presenta casi el aspecto del oro.

Hoy pueden usar los confiteros las sustancias siguientes : Para el azul : el azul de Prusia, el índigo ó añil y el azul de ultramar, colores que fácilmente se combinan con los demás. — Para el amarillo : azafrán, los granos de Persia y Aviñón, quercitrón, la terra merita, los amarillos de Indias, de Suiza, la caléndula y las lacas (aluminosas) de esas sustancias. Los mejores de esos amarillos, los más brillantes, son los obtenidos con los granos de Persia y Aviñón. — Para el encarnado : la cochinilla, el carmín, la orchilla, la laca acarminada, la laca del Brasil, la rosa papal y la amapola. — Para el verde: hágasele con la mezcla de azul y de diversos colores amarillos. Uno de los más bellos es el obtenido con azul de Prusia ó con carmín de índigo y los granos de Persia. — Para el violado : carmín, palo de campeche, azul de Prusia ó índigo. Por medio de mezclas de esas sustancias se obtiene el tono que se desea. — Para el anaranjado : carmín, azafrán y amarillos de Indias ó de Suiza, mezclados hasta lograr el tinte apetecido.

Es fácil reconocer si las sustancias empleadas en los bombones pertenecen á las autorizadas ó á las prohi-

bidas. En efecto, estas últimas son todas insolubles en el agua, menos la gomo-guta. Basta, pues, con macerar algunos bombones echándolos luego en agua destilada fría : todo el azúcar que ha servido de base para componerlo se disuelve, y queda un precipitado compuesto de materias insolubles, mezcladas con las féculas y lacas vegetales que tal vez se han usado. Se seca por medio de un calor suave y se analiza químicamente.

Hé aquí los caracteres en que se reconocen esas sustancias :

Oxidos de plomo. — Calcinándolos con carbón, se obtiene plomo metálico. Si se los trata por el ácido nítrico, resulta un licor que, por la acción del ácido sulfúrico, da un precipitado blanco; por la del yoduro de potasio, un precipitado amarillo, y por la del hidrógeno sulfurado precipita en negro.

Cromato de plomo. — Fundiéndolo por medio del soplete, con un poco de bórax, da un vidrio de color verde esmeralda.

Sales de arsénico. — Echando esos productos sobre carbones incandescentes, se nota en seguida olor de ajo muy pronunciado. Por su parte el sulfuro de arsénico arde con llama azul, exhalando olor de ácido sulfuroso.

Sales de cobre. — Tratadas por el amoníaco se disuelven y producen un líquido de hermoso color azul.

Sulfato de mercurio. — Si se le somete á la acción del calor en un tubo cerrado, se volatiliza. Y, calentado con hierro ó cal, se transforma en mercurio y en gas sulfuroso de olor característico.

Gomo-guta. — Disueltos en el agua destilada fría,

queda un fondo de color amarillento. Si se trata esa emulsión por medio de agua en que se hayan echado algunas gotas de amoníaco, toma aquélla color encarnado, que desaparece por la acción de una pequeña cantidad de ácido nítrico, resultando un tinte amarillo sucio.

Dadas esas nociones, tan útiles á los hombres del arte como á las familias, pasemos á hablar de los bombones.

BOMBONES FUNDENTES AL CANDE.

Se dice que una cosa es *al cande* cuando está cubierta de cristalillos de azúcar.

Para la fabricación de los bombones fundentes al cande se emplea azúcar refinado de primera, y se la funde y cuece por pequeñas partes, es decir, de 2 kilogramos próximamente.

Luego se da á esa fusión el gusto y el color que se quiera.

Si los bombones van á ser *blancos*, con crema, agua de azahar, horchata, kirsch, vainilla, ó el alcoholato de diversos de esos perfumes.

Si *rosados*, el color se obtendrá con carmín seco clarificado, y el aroma con alcoholato de rosas, fresas, frambuesas, etc.

Si *amarillos*, se dará color con la infusión de azafrán ó el carmín amarillo de Persia; el aroma con alcoholato de luisón, rom, conservas de albaricoques, de fresas, de piñas de América, de melocotón.

Si *anaranjados*, azafrán y carmín rosado para el

color, y el alcoholato de naranja, el curazao, etc., para el perfume.

Si *azules*, color con carmín de índigo ó azul de ultramar, á lo cual se añaden algunas gotas de ácido para que los tonos no se debiliten. Aroma con alcoholato de violetas y marrasquino.

Si *violados*, color con carmín rosado y el de añil, calculando las proporciones de esas sustancias según el tono que se obtenga. Perfume con alcoholato de violetas ó de vainilla.

Si *chocolate*, color con cacao machacado disuelto en agua, sin azúcar, y añadido al azúcar fundido hasta obtener el tono apetecido. Aromatizar con alcoholato de vainilla.

Si *café*, cocimiento de café de moka, añadido en la misma forma que el anterior. Para aroma, crema ó un poco de alcohol.

La mejor manera de proceder en este punto es esperar á que el azúcar se haya enfriado, y entonces se trabaja, bien en la platina, bien en la artesa con la espátula. Primero blanquea y más tarde se endurece. Como de lo que se trata es de obtener bombones fundentes, se continuará trabajando la masa, ya con la espátula, ya con la mano, hasta que llegue á tomar el mismo grado de consistencia que la manteca. Ese es el momento de darle color y de aromatizarla.

Luego se vierte en moldes de mil distintas formas, que se pintan y adornan según quiera el fabricante, resultando ya flores ó frutos, aves ó peces, y mil otros objetos. Para pintar los bombones se emplean los colores lícitos, que se preparan muy espesos como goma, jarabe ó alcohol. Conviene que á la pasta se le dé

desde luego el color que en la naturaleza tiene el objeto que se desea reproducir. ¿Se quiere obtener una rosa? Pues en vez de hacer blanca la masa, y pintarla luego de rosado, hágase rosada la masa, y trácense después sobre el objeto ya moldeado algunas líneas necesarias para hacer más viva la ilusión, como puntitos amarillos y negros para los pétalos, etc.

PASTILLAS FUNDENTES AL CANDE.

En general se las hace redondeadas, del tamaño de una peseta columnaria ó tostón, y también más pequeñas, ya planas, ya bombeadas. Esas pastillas vienen á ser bombones, con la diferencia de la forma. Se las puede hacer de todos los colores descritos, empleando para darles aromas, alguno de los alcoholatos mencionados, ó bien zumo de distintas frutas.

Las pastillas, sobre todo las bombeadas, se hacen con frecuencia de dos colores. La operación no varía: se empieza por fundir la mitad en un color; luego la otra mitad en el segundo color elegido, y se aplica un molde sobre otro para que las dos partes se peguen entre sí. Conviene advertir que todos los moldes en estos casos deben ser hechos con almidón, pues los metálicos no presentan la misma pureza. También se fabrican bombones fundentes de dos tintes diversos. La verdadera distinción entre el bombón y la pastilla fundente, consiste, según se ha visto, en la forma y no en la composición, que es idéntica.

BOMBONES PARA POSTRES.

Los moldes son pequeños, como los anteriores, y tienen formas diversas. Se empieza por imprimir los moldes metálicos en almidón, y así se tienen en esta última sustancia los moldes que han de servir para los bombones. Ahí se vierte el azúcar ya preparada y aromatizada. Luego se les cubre y se les pone en la estufa. Al día siguiente se les cubre en frío de cristalitos de azúcar, que es lo llamado prepararlos al cande, y luego se les barniza con goma, después de haberles hecho un pequeño adorno en el vértice.

HABA DE LICOR.

Se fabrican moldes de yeso que tengan el tamaño de un haba grande; se les imprime en almidón; cuécese azúcar, se le da color y se le aromatiza. Entonces se vierte en los moldes, poniendo la preparación en el horno. Veinticuatro horas más tarde se les cubre de una capa de color, que constituye el fondo, y en el que se marcan algunos puntitos con otro color diferente. Por último, en la parte semi-hueca que presenta el haba se pone un punto de barniz.

BOMBONES DIVERSOS.

Barbier Duval atribuye la invención de los bombones llamados de repostero ó *de oficio* á M. Linder, confitero en París, quien imita distintas frutas y ob-

jetos dando á cada una de esas combinaciones gustos diversos. Citaremos algunos :

Las *fresas* las hace con pasta de albaricoque ó damasco.

Los *huesos de durazno ó de damasco* son de pasta de almendra. A los últimos se les da color con carmín y raspas de chocolate.

Duraznos abiertos. — El hueso se fabrica también con pasta de almendra; la pulpa con pasta de manzanas y conserva de duraznos.

Caracoles. — Pasta de manzana color de carne; el animal con pasta de almendras á la que se da color con raspas de chocolate.

Botones de rosa. — Pasta de manzanas y zumo de frambuesas; la parte verde con pasta de alfónsigo.

Albaricoques. — Se les hace con pasta de albaricoques.

Piñas de América. — Con pasta de esa fruta; la parte verde con la de alfónsigo.

Castañas. — Pasta de castañas mezclada con la de damascos.

Esos bombones se moldean en moldes de estaño, azufre y yeso, ligeramente humedecidos

AVELLANA DE SORPRESA.

Se toman avellanas grandes y se hace que un tornero abra un agujero en cada una. Ese agujero no debe tener dimensiones mayores que las de una lenteja. Luego se las rellena con pastillitas de licor, anises, etc. Además se preparan unos papelitos con refranes, aleluyas, versos pequeños, piropos y ocurren-

cias análogas, que se meten dentro al mismo tiempo que las pastillas. De ese modo la persona que las come se encuentra agradablemente sorprendida por un chiste espiritual al abrir su avellana. Si se quiere llevar más lejos la broma, se dejarán vacías de pastillas algunas avellanas y dentro se colocará sólo el papelito. Cuando se quieren preparar, en vez de avellanas de sorpresa, nueces ó almendras análogas, hay que abrirlas con un cuchillo. Luego se cierran, bien con goma que pega las dos partes, ó bien apretando muy bien uno contra otro los dos trozos de cáscara de almendra. Por lo que respecta á las nueces, es indispensable emplear la goma, pues la presión no basta. Elíjanse siempre avellanas, almendras ó nueces grandes y de buen aspecto, no descascaronadas ni hendidas.

BOMBONES LUSTRADOS.

Para dar á los bombones el brillo necesario se emplean lustres diferentes. El *real* se hace del siguiente modo : se echan algunas claras de huevo en un recipiente de loza y con un tenedor se las bate, añadiendo azúcar en polvo y unas cuantas gotas de ácido acético. Ese lustre puede conservarse ocho y más días si se toman las precauciones ordinarias.

Otro lustre fácil es el que se hace con agua. Para ello basta tomar azúcar fino tamizada en el tamiz de seda y se la deslíe en cantidad suficiente de agua. Para aromatizar pueden emplearse el rom, el coñac, kirsch y alcoholatos de todas clases. Se añade goma á la preparación hasta obtener una mezcla de un jarabe

frío de 35 grados. A la inversa que el lustre anterior, éste debe ser preparado en el momento mismo en que va á usársele.

El lustre de goma se prepara así, según Barbier-Duval : Se disuelven cien gramos de goma arábiga en un vaso de agua. Aparte se baten dos claras de huevo y se las pone á gotear sobre un cedazo. Mézclese el agua albuminosa con la goma.

Además cuézase y déjese enfriar media libra de azúcar á 38 grados, y luego se añaden 100 gramos de alcohol. Por último, se mezclan todas esas sustancias.

El lustre de chocolate está reducido á tomar dos partes de azúcar y una de chocolate fino en raspas, y á fundir la mezcla, agitando y batiendo luego.

Esos son los lustres que más se emplean para recubrir ciertos bombones, excelentes para postres. Los buenos confiteros hacen esos bombones de diferentes formas, que barnizan con los preparados dichos. Veamos algunos de los principales.

Se tienen moldes que representen el fruto cuya reproducción se desea obtener. Esos moldes se imprimen en almidón, y en ese vaciado es donde se vierte la pasta que ha de servir para la fabricación del fruto, conservas diversas, azúcar cocido; y luego se las barniza á mano con el pincel, empleando algunos de los anteriores lustres. Ese es el método general, que el confitero aplicará con discernimiento, según los casos particulares.

Esta clase de confituras son más propias, por los considerables gastos generales que exigen, de las grandes fábricas que de las pequeñas; pero eso no im-

pide que aun en éstas sean de bastante producto. Pueden hacerse con azúcar para barnizarlos con alguno de los lustres mencionados, constituyendo bombones de la clase, figuras diversas, hombres, animales; algunas son de las más socorridas : santos, apóstoles, cruces, sílfides, cupidos, el judío errante, vírgenes, flores, pajaritos, etc., etc.

Cuando haya que dorar ó platear en parte alguna de las figuras, es indispensable que el lustre y el azúcar que se vierta en el molde no contengan ácido ninguno. De lo contrario, el dorado tomará tinte verdoso y negruzco el plateado.

Con esa preparación se fabrican además soldados que llevan el traje nacional de los diferentes países y personajes cómicos. Basta que los moldes den el tipo; luego se les pinta á mano. La variedad de moldes es lo que principalmente causa la carestía de estos dulces para el fabricante; pero siempre queda en las pequeñas poblaciones el medio de limitar á unas cuantas el número y clase de figuras.

En los establecimientos importantes de confitería, en esas casas que emplean centenares de obreros y que trabajan principalmente para la exportación, se hacen bombones lustrados que representan, no ya un personaje cualquiera, sino monumentos, palacios, teatros con sus actores, escenas de dramas famosos, y, en fin, cuanto puede sugerir la imaginación á los verdaderos artistas que se ocupan en esos trabajos.

FRUTAS EN AGUARDIENTE.

Es preciso escogerlas con el mismo cuidado que para fabricar conservas ó compotas. Casi todas, sobre todo si su tejido es compacto y mucilaginoso, pueden someterse á la preparación en aguardiente.

Se escoge la fruta sana, de apariencia agradable, y antes de que haya madurado por completo. Las mejores se obtienen en los años secos; de lo contrario tienen demasiada agua y carecen de aroma. La necesidad de cogerla antes de que madure resulta de la facilidad con que, en el caso contrario, se reduce á marmelada ó papilla.

El método general seguido en las fábricas es el siguiente: Se las mete en agua muy fría, á la que se añade pequeña cantidad de alumbre, unos 20 gramos por decilitro de agua. De allí se les saca en masa y se les echa en agua que esté á punto de hervir. La cantidad de líquido debe ser bastante grande, de tal modo, que por encima de la fruta quede lo menos palmo y medio de aquél. Se mueve suavemente á fin de que se encuentren expuestos á diferentes grados de temperatura. El objeto es que todos reciban, poco más ó menos, la misma cantidad de calor.

La fruta va cayendo al fondo del líquido, donde se la deja después de cubrir y enfriar lentamente. Debe estar de ese modo algunas horas, después de las cuales se calienta de nuevo poco á poco. Muévese la masa y la fruta va subiendo otra vez á la superficie. En ese momento se la retira y se la echa en agua fres-

ca. La primera cocción hace que la fruta pierda parte de su color natural; pero la segunda se lo devuelve casi todo.

El baño en agua fría tiene por objeto sustraer la parte amarga, áspera y demasiado aromática. En cuanto á todas estas operaciones, su necesidad se comprenderá al saber que si se echase la fruta en aguardiente así que se la coge, se endurecería y no se impregnaría bien de aquel líquido.

Debemos prevenir á las amas de casa que preparan por su propia mano la fruta en aguardiente necesaria para el consumo en sus familias, que la práctica ha puesto de moda un sistema muy malo, cual es el de echar la fruta en aguardiente y exponer los bocales á la acción directa del sol, bajo el pretexto de que así adquiere fuerza la combinación. Muchos van más lejos y dejan esos bocales abiertos del todo ó á medias. Debemos decir que, en vez de aumentarse la fuerza, de ese modo se la debilita, pues la evaporación del alcohol es muy rápida, y aunque se añada otra nueva cantidad de líquido, la fruta resulta casi insípida. Lo mejor es cerrar los bocales y dejarlos á la sombra.

El alcohol en que se echa la fruta no debe tener menos de 24 á 25 grados, y es preciso conservarle de manera constante la misma fuerza. No conviene conservar demasiado tiempo la fruta en alcohol. Es preferible ir preparándola á medida que se la necesita. Basta con echar en aguardiente la que resulta después de las dos cocciones y lavado que explicamos antes. Una precaución indispensable es que la superficie del aguardiente cubra siempre bien á toda la fruta. Al cabo de quince días, ese preparado, sobre todo si se

toma con azúcar, es un buen postre. Algunas personas, con objeto de aumentar la suavidad de la fruta, la azucaran antes de meterla en aguardiente. Sin embargo, el sistema contrario tiene la ventaja de que la fruta presenta tal firmeza y lozanía, que se la puede creer nueva. El método en que no se azucara previamente es más rápido y también más barato.

Dado que se quiera obtener fruta en aguardiente á la que se haya sometido al azucarado, se funden de 125 á 200 gramos de azúcar de 32 grados por litro de alcohol de 50 á 60 grados centesimales. Después de cocida la fruta y de azucarada, se la deja gotear y se la echa en los bocales, donde se vierte el licor alcohólico. Como la fruta toma azúcar, se carga con menor cantidad de aguardiente, ganando en suavidad. Tiene el método que explicamos otra ventaja, á saber : si se cierran bien los bocales con tapones de corcho que ajusten perfectamente, y si encima se extienden hojas de estaño, pergamino ó cualquier otra sustancia, de tal modo que se evite la comunicación con el aire exterior, cabe conservar la fruta años enteros. Sin embargo, en ese caso es indispensable que la preparación se haya hecho con el mayor cuidado posible, porque si no, viene la fermentación á echarlo todo á perder.

También es posible, una vez cocida la fruta y una vez que se la ha dejado gotear, echarla en los bocales, vertiendo después encima una mezcla de alcohol á 30 grados y de azúcar fundido á 32, en la proporción de un litro de ese líquido por libra de azúcar. Antes de verter ese líquido sobre la fruta, hay que filtrarlo.

Veamos ahora algunos detalles sobre la preparación de distintas frutas.

Albaricoques. — Se les trata por la cocción con arreglo al método general ya explicado, después de cortarlos en trozos. Luego se les somete también al baño de agua fría. Se deja escurrir y se mete la fruta en bocales. El licor que se vierte luego encima debe contener tres partes en peso de alcohol á 60 grados por una de azúcar fundido á 32.

Cerezas. — Una de las frutas más usada para fabricar esta clase de postres es la cereza. En general se escogen las mayores y de gusto más agradable. Deben ser frescas, sin manchas, ya llenas, aunque no del todo maduras. No conviene dejar pasar muchos días entre la recolección de las cerezas y su preparación en aguardiente. El método de cocción y lavado es el ya descrito. La proporción debe ser 3 litros de alcohol por cada 2 de cerezas. Además de lo cual se prepara aparte una infusión de canela (10 gramos), anís estrellado (5 gr.), coriandra (5 gr.), clavo aromático (2 gr.) en un litro de aguardiente á 22. Al cabo de un mes, se destila y se vierte sobre las cerezas. Al cabo de un mes la preparación puede ser servida á la mesa.

Membrillos. — A la inversa que en los demás casos mencionados, los membrillos que se cojan para prepararlos en aguardiente, deben estar perfectamente maduros.

Cidras. — También perfectamente maduras.

Frambuesas. — Procédase como en el caso de las cerezas, teniendo cuidado de escoger frambuesas bien firmes.

Castañas. — Tómense castañas confitadas perfectamente blancas y écheselas en un licor preparado con dos partes de alcohol á 22 grados por una de azúcar á 32. Es bueno añadir al licor un poco de vainilla ó bien alcoholato de esa sustancia.

Nueces. — Con las blancas, que deben cogerse cuando un alfiler puede atravesarlas de parte á parte, se procede así : se las pela hasta la parte blanca y se las echa en agua muy fría, helada si es posible. Se las cuece en agua en que se disuelva alumbre ó bien en que se mezcle un poco de zumo de limón. Nuevo baño en agua muy fría, y así que se han endurecido un tanto, se dejan escurrir y se las echa en el licor, que se aromatiza como en el caso de las castañas. Las verdes se cuecen en agua de ceniza ligera. Cuando está bien tierna se la lava varias veces en agua clara acidulada ó con un poco de alumbre, con objeto de sustraerle el amargor. Luego se las echa en el aguardiente, recortándolas antes en tres ó cuatro pedazos.

Naranjas. — Después de ablandarlas un tanto rodándolas, se las mete en agua fresca, picándolas antes en el centro; luego se las cuece como si se fuera á confitarlas. Nuevo baño de agua fresca. Inmersión durante tres días consecutivos en azúcar á 25 grados el primer día, á 28 el segundo y á 32 el tercero. Otra cocción, y por último, se enfría, se deja gotear, se añade al jarabe resultante dos terceras partes de alcohol y se vierte encima de las naranjas, dispuestas ya en sus frascos. Hay que cerrar muy bien.

Ciruelas. — No se las puede blanquear, porque se rompería la piel. Basta con ponerlas á macerar durante un mes en aguardiente á 22 grados, procedien-

do en todo lo demás según se ha dicho al tratar de las cerezas.

Duraznos. — No hay que esperar á que estén completamente maduros, y deben escogerse los de mejor apariencia. El pelo se les quita frotándolos con una servilleta y luego con un alfiler grueso se le hacen varias picaduras que lleguen hasta el hueso, después de lo cual se les mete en agua fresca ó helada. Cocción según los métodos indicados. Nuevo baño de agua fría. Se escurre y se les coloca en los bocales ó frascos. La proporción de alcohol y azúcar que debe contener el licor en que esa fruta se echa, debe ser idéntica á la usada en el caso de los damascos, á saber, tres partes en peso de alcohol por una de azúcar fundido á 32 grados.

Uvas. — Elíjanse uvas moscateles. Tómense las mejores de los racimos, píqueselas y écheselas en agua fresca. Luego se emplean las uvas restantes para con su zumo, alcohol y azúcar formar el licor en que se acaban de preparar las primeras. Es decir que las uvas se separan en dos porciones. Las de una porción, que serán las más bellas, quedan enteras, aunque picadas para que el líquido las penetre. Las de la otra porción se exprimen, y su zumo entra en la formación del licor que ha de servir para contener á las primeras.

Pasas. — También se preparan pasas en aguardiente. Se toman 10 libras de esa fruta seca y 10 litros de alcohol á 34 grados y 10 de agua. Échanse las pasas en el alcohol, y se destila la mitad. De ese modo la pasa se hincha. Para terminar la operación se prepara el líquido en que la pasa ha de quedar ba-

ñada, empleando el producto de la destilación, haciendo que las proporciones de alcohol y de jugo sean las mismas. Luego se añaden 100 gramos de azúcar por litro.

LIMONADAS ALCOHÓLICAS.

Se toman 125 gramos de alcohol, 60 de jarabe tartárico ó de jarabe cítrico, 10 de alcoholato de limón y un litro de agua; se mezclan y resultan las limonadas alcohólicas, de gusto excesivamente agradable. Los dos jarabes mencionados pueden reemplazarse por los de otras muchas sustancias, como frambuesas, cerezas, naranjas, manzanas, vinagre, etc. También cabe mezclar alguno de esos jarabes con aguas gaseosas, y de ese modo resultan las limonadas gaseosas, que pueden ser verdaderas limonadas (cuando la base es el limón) ó alguna de las bebidas llamadas en general gaseosas, y cuyas bases varían bastante, según acaba de expresarse.

Hé aquí algunas recetas, sin mencionar las comunes que todo el mundo conoce, y que las amas de casa ponen en práctica todos los días :

Agua gaseosa.

Agua.	1 litro.
Acido cítrico (limón). . . .	10 gramos.
— tartárico	10 —
Bicarbonato de sosa. . . .	10 —

Al decir ahí ácido cítrico (limón) no queremos decir que las cantidades sean equivalentes. El ácido del

limón es el cítrico, pero como en el fruto hay además otras sustancias inertes, el equivalente casi exacto de los 10 gramos de ese ácido son 25 de zumo de limón.

Grog americano.

Rom á 50 grados	15	litros.
Infusión de curazao.. . . .	1	—
Alcoholato de limón. . . .	1	—
Agua.	20	—
Azúcar.	8	kilog.
Infusión de té.	250	gramos.

Esta última es una bebida que está muy de moda en la actualidad y que es realmente útil en los casos de catarros ligeros, corizas, etc., para facilitar la transpiración.

CONSERVACIÓN DE ZUMOS ÁCIDOS.

Un punto sumamente interesante en la industria de la dulcería es la conservación de zumos ácidos. Hay varios métodos en uso, que reproduciremos siguiendo, como en todo este suplemento, á Barbier-Duval.

Los membrillos, pepinos, manzanas, pueden conservarse pelándolos, machacándolos y embotellándolos. Encima de la superficie se echa algún aceite, para impedir la comunicación con el aire exterior. Al ir á usarlos, se prensa.

El zumo de limón, el de naranjas, etc., se conservan extrayéndolos de frutas de esa clase muy suculentas. Se exprime el fruto y se mezcla con paja de centeno desmenuzada y previamente lavada. Se prensa,

se clarifica dejando reposar el líquido, luego se filtra y se conserva.

Un procedimiento muy antiguo para la conservación de todos los zumos consiste en el empleo del aceite. Se extrae el jugo y se le vierte en botellas, llenándolas cuanto sea posible. Encima se vierte una ligera capa de aceite de amapola, que tiene la ventaja de ponerse rancia difícilmente, cosa que no ocurre con la de almendras dulces, de no congelarse como la de olivo por efecto de los grandes fríos y porque intercepta completamente la comunicación con el aire exterior.

CONSERVAS DE FLORES.

Flores de azahar.

Azúcar.	1 kilog.
Agua de azahar triple. . .	250 gramos.
Pétalos de azahar pulverizados.	200 —

Se macera la flor con el agua y el azúcar, luego se calienta poco á poco en el baño de maría.

El procedimiento cuando se trata de hojas de rosa es idéntico, sólo que, en vez de los pétalos antes mencionados se emplea agua de las indicadas flores.

Violetas.

Pétalos de violetas dobles, acabadas de coger. . . .	1 kilog.

Se las machaca en un mortero de mármol, se cue-

ce azúcar de 35 grados y se calienta poco á poco en el baño de maría.

HUEVOS.

La moda de los huevos de Pascua es lo que probablemente ha estimulado la fabricación de esos receptáculos, que se hacen, ya con azúcar, ya con otras sustancias, y hasta de palo. Al hacerlos de azúcar es preciso que ésta sea de primera calidad. Los huevos grandes, pues desde el tamaño de los de avestruz hasta el de los de pajarito se fabrican cantidades considerables, los grandes son susceptibles de recibir en la superficie exterior dibujos diversos, ya animales, retratos de personajes, y aun vistas, vasos, ramos, monumentos, etc. En otros se forma una guirnalda en la línea central, y los hay igualmente con un garfio ó una cintita para colgarlos, en la cual se dispone una pequeña estrella, hecha con vidrios de dos colores diferentes.

Casi todos esos adornos se hacen aparte y luego se pegan encima de la superficie del huevo. « Al llegar las Pascuas, dice Bardier-Duval, uno solo de mis clientes me compraba hasta mil docenas de un golpe. » En los países hispano-americanos no está tan generalizada la costumbre de regalar huevos al llegar aquella festividad como en los países del Norte; pero esa práctica es muy agradable y poética, y ninguno perderá el dinero que gaste en introducirla.

Se funde el azúcar y se le da color con azul de ultramar ó índigo después de enfriado. Luego se funde

y se vacía en los moldes, que son de estaño ó de yeso remojado. Es posible además darles distintos colores; pero los más frecuentes son el azulado, el blanco y el rosado.

Los huevos de madera se tornean, y al ahuecarlos se cuida de que la parte inferior no quede tan vacía como la superior, pues así puede ponérselos derechos. Es decir que estos huevos están formados por dos medios esferoides que encajan uno en otro. Hay algunos fabricantes que además tallan en la parte inferior una especie de tuerca y en la superior un tornillo, según lo habrá visto el lector en los huevecitos donde se suelen vender rosarios y otros objetos. Claro está que en este punto tiene campo abierto la imaginación de los industriales, sólo que mientras más cosas se pongan en los huevos, más caros resultarán. Para regalarlos, se llenan de bombones, pastillas, etc.

Algunos, y no por cierto de los que menos se venden, son de chocolate en vez de azúcar. Nada tenemos que añadir, pues los procedimientos generales descritos en este libro bastan para guiar al lector.

Tambien son muy apetecidos los llamados *sorpresas*. Se les hace enteros, y luego se les quita la coronilla, por donde se les vacía para introducir el objeto que se desea, un abanico, una muñeca, pulseras, libros de misa, y mil distintos regalos. En general la persona que recibe el huevo cree tener sólo dulces, lo rompe y se encuentra con cosa de más precio.

JARABES.

Además de las recetas dadas en el cuerpo del libro, creemos conveniente añadir algunas nuevas.

Jarabe compuesto de achicorias.

Azúcar.	2	kilog.
Achicorias silvestres. . . .	290	gramos.
Hoja de achicoria	300	—
Fumatierra	100	—
Escolopendra	60	—
Alquequenge..	60	—
Ruibarbo, sàndalo citrino, canela fina..	15	decig. de cada uno.

Se hace hervir todo durante dos horas en dos kilogramos de agua, se filtra sin exprimir, y luego se añade azúcar.

Jarabe simple de achicorias.

Se machaca en un mortero la achicoria con un poco de agua, se extrae su zumo, caliéntese en el baño de maría, fíltrese 1 kilog. de azúcar por cada kilog. de zumo y hágase disolver en el baño de maría sin hervir.

Jarabe de cerezas.

Azúcar.	25	kilog.
Cerezas agrias ni muy maduras ni muy compactas . . .	25	kilog.

Divídanse en 5 partes los 25 kilog. de cerezas, po-

niendo cada porción en una ollita, y luego viértase en ellas el azúcar cocido. Transvásese varias veces de una terrina á otra. Después de dejarlo reposar, se hierve un día á 28 grados, dos después á 30, al tercero á 32 y el último día caliéntese el azúcar llevándolo á 32 grados.

Jarabe de flor de azahar.

Azúcar.	2 kilog.
Flor de azahar.	1 —

Se procede según se ha dicho en el cuerpo del libro para el jarabe de canela. Por el mismo método se fabrican otros jarabes sumamente agradables, el de anís, el de menta, de rosas, etc.

Jarabe de frambuesas.

Azúcar.	10 kilog.
Conserva de frambuesas . . .	5 litros.

Se emplea el procedimiento que para el jarabe de cerezas.

Extracto de frambuesas.

Es el jarabe, sólo que se dobla la cantidad de frambuesas. Se le puede emplear para dar aroma á los bombones, pastillas, etc.

Jarabe de naranjas.

Azúcar.	2 kilog.
Cáscaras de naranja dulce .	100 gramos.
Agua hirviendo	500 —

Se deja que la infusión se produzca durante veinte y cuatro horas en caliente; luego se cuela y se disuelve doble cantidad de azúcar en la alcoholatura. Fúndase en el baño de maría.

Del mismo modo se prepara el jarabe de naranjas amargas, limones, etc.

Jarabe de ponche.

Azúcar ordinario.	10 kilog.
Rom.	5 litros.
Alcohol á 85 grados. . . .	1 —
Infusión de té hecha en un litro de agua.	100 gramos.
Zumo de limón.	500 —

Se funde todo junto, sin hervir, á 32 grados; dilátese en dos partes de agua hirviendo para de ese modo obtener el ponche. Cuando se quiere quemarlo, se añade un poco de alcohol, pero así pierde parte de su buen gusto.

Ponche con coñac.

Azúcar ordinario.	10 kilog.
Coñac de primera.	5 litros.
Alcohol á 85 grados. . . .	1 —
Zumo de limón (ó bien en su lugar 15 gramos de ácido citrico).	250 gramos.

Procedimiento análogo al que se practica para el ponche con rom.

Ponche con kirsch.

El lector sabe que el kirsch es un licor sacado de

la fermentación de las cerezas negras. Para este ponche, que se prepara como los precedentes, se emplea :

Azúcar blanco refinado....	10	kilog.
Kirsch à 55 grados......	5	litros.
Alcohol á 85 grados	1	—
Zumo de limón.......	250	—
Alcoholato de hueso de cereza.	25	centil.

Jarabe de Tusílago.

Azúcar..........	2	kilog.
Flores de tusílago.....	750	gramos
Agua...........	1 1/2	lits

Se ponen en el baño de maría las flores de tusílago; encima se vierte el agua hirviendo. Practíquese una infusión de tres horas y cuélese con un trapo. El azúcar se funde en agua albuminosa; se clarifica á 31 grados. Luego, para terminar la operación, se cuela con un paño de lana.

Jarabe de ácido tartárico.

Ácido tartárico.......	10	gramos.
Agua destilada.......	20	—

Se disuelve y se mezcla con 500 gramos de jarabe común hirviendo á 32 grados.

Lo mismo se hace el de ácido cítrico.

ÍNDICE.

PARTE PRIMERA.

CONFITERÍA.

PRELIMINARES.

CAPÍTULO PRIMERO.

DEL AZÚCAR, Y DE LAS PREPARACIONES CUYA BASE ES.

§ 1.

§ 2.

CAPÍTULO SEGUNDO.

PREPARACIONES MEDICINALES.

CAPÍTULO TERCERO.

PREPARACIONES CUYA BASE SON LAS FLORES Ó LAS FRUTAS.

CAPÍTULO CUARTO.

PREPARACIONES CUYA BASE ES LA ALMENDRA.

CAPÍTULO QUINTO.

PREPARACIONES CUYA BASE ES EL HUEVO.

PARTE SEGUNDA.

PASTELERÍA.

CAPÍTULO PRIMERO.

PASTELERÍA DE ENTRADA.

CAPÍTULO SEGUNDO.

CAPÍTULO TERCERO.

PREPARACIONES DIVERSAS.

FIN DEL ÍNDICE.

TABLA ANALÍTICA DE MATERIAS.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

Y

FIN DE LA TABLA ANALÍTICA DE MATERIAS.

PARIS, IMPRENTA DE CH. BOURRET
23, calle Visconti, 23

